



世界と日本をお茶で結ぶ

2018年度 日本茶大使活動報告書

JAPAN TEA Goodwill Ambassador Activity report





世界と日本をお茶で結ぶ

2018年度

日本茶大使活動報告書

JAPAN TEA Goodwill Ambassador Activity report

日本茶大使とは

1. 事業の目的

近年、緑茶、特に日本茶に世界の関心が集まる中、日本茶輸出を茶産業振興手段とすべく様々な活動が実施されている。海外での日本茶の正しい知識を普及し関心を高めることを目的とする。

2. 事業実施事項

日本茶に関する専門知識を持ち、日本茶の普及指導資格をもつ NPO 法人日本茶インストラクター協会会員のうち、現在20か国で45名が海外に在住している。

海外に於ける日本茶の普及手段として、これら海外在住会員を「日本茶大使」に任命し、在住国における日本茶普及活動を委嘱する。

委嘱後、行政機関及び各国日本大使館や日本貿易振興機構（JETRO）の協力を得て、各国要人を対象に日本茶に対する関心を高める普及活動をするとともに、各自の周辺に対しても日本茶普及活動を行う。

3. 事業実施内容

① NPO 法人日本茶インストラクター協会海外会員へ同協会発行の機関紙「茶論」に募集要項を同封し、海外在住会員の意向調査を行い、日本茶普及意欲のあるものを「日本茶大使」として委嘱する。

② 「日本茶大使」に普及活動用資材（茶器類等）とテキスト等資料を添えて貸与する。

※茶器類選定に当たり、海外での湯の管理事情と近年の水出し緑茶の普及を考慮し、水出し用ボトルを加えた。

③ 行政機関及び各国日本大使館や日本貿易振興機構（JETRO）の協力を得て、「楽しい日本茶講座」を開催する。

④ 2月よりの貸与に関わらず、既に活動が開始した国もある。

2018年度日本茶普及活動要領

1. 目的

日本国外において、日本茶の普及活動に関心の高い海外会員に委嘱した「日本茶大使 (JAPAN TEA Goodwill Ambassador)」に対し、日本茶の輸出促進につながる積極的な日本茶普及活動の実施を目的に、その経費の一部を交付する。

2. 対象活動

日本茶の普及に関するセミナー・講座・イベント等で下記に該当する活動に対し、経費の一部を交付する。なお、営利団体等が実施する事業や個人の仕事に関わる活動は交付の対象にならない。

(1) 個人企画活動

日本茶大使の名称をメインに使用した無料の活動

※日本茶大使の名称をメインに使用した有料の活動はできない。

※日本茶大使の名称をサブ的な肩書として使用して有料の活動をしても構わないが、交付の対象にはならない。

※対象活動は在住国内における活動を原則とする。(依頼活動の場合も同様)

(2) 依頼活動

① 大使館・領事館等外部組織からの依頼活動

② 本協議会からの依頼活動

※外部組織から依頼があった場合、経費負担の交渉を先方と行うこと。その上で、不足する経費については、交付の対象にすることができる。

2018年度日本茶大使

No.	国	氏名
1	アメリカ	和氣 礼子
2	アメリカ	Gerritsen Tomoko (ヘリッツエン知子)
3	アメリカ	陸 伶
4	カナダ	小野 道子
5	カナダ	平井 大介
6	イギリス	森國 俊江
7	イギリス	スチュワード麻子
8	フランス	飯森 理香
9	フランス	HURPEAU Guillaume
10	フランス	能宗 LELONG 美佐子
11	イタリア	DEANGELIS YUKIKO (デアンジェリス由紀子)
12	スペイン	中西 聖子
13	ドイツ	Yumi Tanabe (田辺 結美)
14	スイス	岡本 江美子
15	スイス	シュルモリ なつみ
16	フィンランド	菅野 由美
17	ニュージーランド	保科 千和子
18	オーストラリア	古宮 美里
19	オーストラリア	押谷 はるみ
20	オーストラリア	Sayaka Matsuki (松木 清加)
21	インドネシア	佃 寿江
22	インドネシア	山本 春菜
23	コロンビア	池谷 香代子
24	台湾	許 宜祺
25	台湾	葉 孟旻
26	台湾	王 韻婷
27	台湾	大友 愛子
28	韓国	尾形 純子
29	韓国	JUNG IL WOO (鄭一祐)
30	香港	松本 崇
31	香港	大田 智子

世界と日本をお茶で結ぶ

日本茶大使活動報告書



もくじ

- 02 日本茶大使とは／
2018年度日本茶普及活動要領
- 03 2018年度日本茶大使
- 04 もくじ／活動場所一覧

【アメリカ】

- 06 和氣 礼子
- 08 ヘリッツェン 知子

【カナダ】

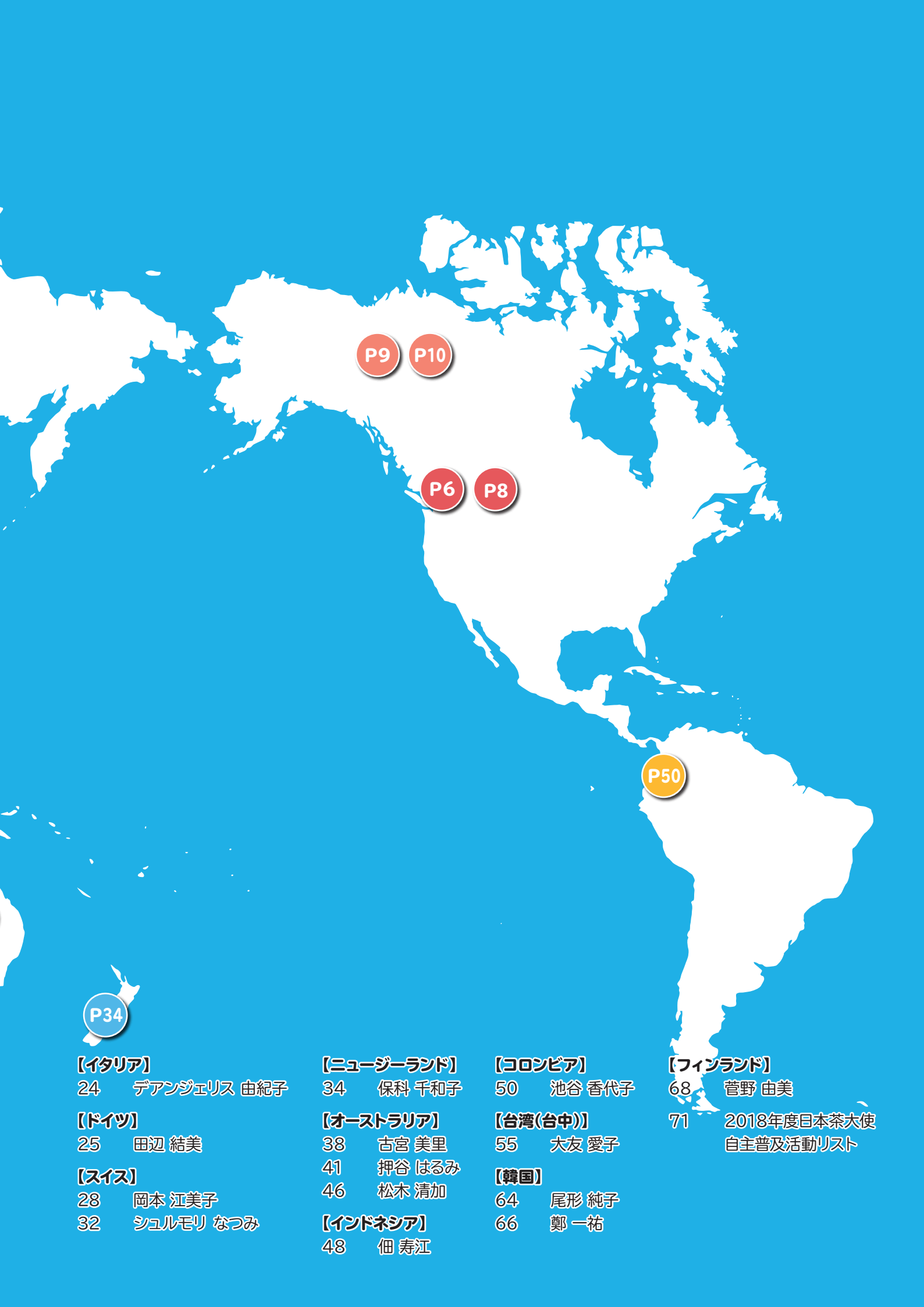
- 09 小野 道子
- 10 平井 大介

【イギリス】

- 14 森國 俊江
- 16 森國 俊江／スチュワード麻子

【フランス】

- 17 能宗-Lelong 美佐子
- 18 飯森 理香



P9

P10

P6

P8

P50

P34

【イタリア】

24 デアンジェリス 由紀子

【ドイツ】

25 田辺 結美

【スイス】

28 岡本 江美子

32 シュルモリ なつみ

【ニュージーランド】

34 保科 千和子

【オーストラリア】

38 古宮 美里

41 押谷 はるみ

46 松木 清加

【インドネシア】

48 佃 寿江

【コロンビア】

50 池谷 香代子

【台湾(台中)】

55 大友 愛子

【韓国】

64 尾形 純子

66 鄭 一祐

【フィンランド】

68 菅野 由美

71 2018年度日本茶大使
自主普及活動リスト

主催者	主催者名	Oakland Fukuoka Sister City Association	
	企画名称	52th Otsukimi Event	
日時	2018年10月21日(日)	会場	Lake side Park Center
参加者属性 ※国籍や所属など	アメリカ人 (9割。人種は多岐) 日本人 (1割)	参加人数	200名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	熊谷光玉園 星野煎茶、ほうじ茶

活動報告

オークランド市と福岡市は姉妹都市で、年に一度交流イベントとしてこのお月見イベントが開催されています。

参加者はほとんどがオークランド市民です。交換留学に参加した生徒、またその保護者もいました。

参加者に対して水出し茶またはあたたかいお茶を呈茶しました。

初めて日本茶を飲む人も多く、新鮮なリアクションがみれました。苦い、おいしい、しょっぱいなどの感想が聞かれました。

カフェインに弱いので夜は飲まない、と数名の白人の方が口にしていました。

(私もそうですが過敏の方は意外と多い印象です。)

福岡について詳しい参加者はほとんどおらず、漠然と日本の南側という認識程度でしたので、福岡の八女をとおして日本茶に親んでもらうことができよかったと感じています。



主催者	主催者名	Albany Music School	
	企画名称	発表会リハーサル時の呈茶	
日時	2018年11月3日(土)	会場	Albany Music School / 9825 San Pablo Ave El Cerrito
参加者属性 ※国籍や所属など	アメリカ人 (白人6割、アジア・南米系4割)	参加人数	45名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	熊谷光玉園 星野煎茶、ほうじ茶、玄米茶

活動報告

去年同様、音楽教室の発表会リハーサルの待ち時間にお茶を提供しました。

最初に簡単に3種のお茶の説明をしてお客さんに選んでもらいます。その日はすごく暑かったのでほとんど水出し茶でした。

チャイニーズで普段から色々なお茶を飲んでいる方から絶賛され、どこの地域のお茶なのか、うまみとは

何なのか？と質問されたり、玄米茶が好みだった方は何杯もおかわりされたりと、様々なタイプの人達に日本茶を楽しんでもらえたのではないかと思います。

ちなみに一番人気は煎茶でした。



主催者	主催者名	ヘリッツェン 知子	
	企画名称	Japanese Tea Workshop	
日時	2018年11月1日(木) 16時30分~18時	会場	East Carolina University
参加者属性 ※国籍や所属など	ECUに通う学生と講師陣	参加人数	学生20名と講師陣3名の合計23名 (+アシスタント2名)
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	京都宇治産抹茶入り玄米茶、 福岡八女産抹茶、静岡富士産煎茶

活動報告

当大学でのワークショップは、今年で3年目、6回目になります。

今回アシスタントを務めてくれたのは、過去2回ワークショップに参加してくれた現地男子学生と日本の大学からちょうど交換留学で来ている日本人女性、の2人です。特に男子学生は2年前にワークショップを受けてから、日本茶ファンになったようで、急須も購入し、日常的に日本茶を嗜んでおり、お気に入りには玉露だそうです。

今回のワークショップの対象は、異文化に興味のある学生、講師陣です。ウェルカムドリンクは、京都産抹茶入り玄米茶です。

講座の内容は、

1. 日本茶親善大使の説明を日本茶インストラクター協会の国内、国外での活動をまじえて紹介。
2. 日本における日本茶産業の現状と今後の傾向について紹介。
3. 茶について、茶の伝来、カテゴリー（緑茶（蒸し製、釜炒り製）、紅茶、ウーロン茶の違い）の簡単な説明。
4. 日本茶の説明。（茶の種類、質と値段、成分、淹れる際の注意点（茶葉の量、湯量、湯の温度、浸出時間）、露地栽培と被服栽培の違いと茶葉内でのメカニズム、抹茶と粉末茶の違い、など）
福岡八女産の抹茶を現地のパン屋さんで購入したシナモンブレッドと共に提供、その際に抹茶のたて方を説明)
5. 煎茶体験（3人1グループとなり、各グループごとに急須で煎茶を淹れてもらいました。その際、茶の楽しみ方を再度共有し、今回淹れた茶がどうだったか、濃すぎる場合は、次は湯温を低くする、浸出時間を短くする、など適宜アドバイスしました。）

全ての使用茶について、生産者の茶園、工場内の様子の画像を共有することによって、日本の地理情報と共に、生産者までのトレーサビリティを体現してもらいました。

今回の感想として、やはり回数を重ねるごとに対象者層を考慮した、よりわかりやすい内容に近づけて来ているような印象を受けます。今まで日本茶というもの

に全く興味がなく、知らなかった人を対象に、何を伝えたいかということを感じて行くのは、本当に重要で、資料作成時点での対象者層の判断は、一番重要なところだと思っています。こういうことは、分かっているけど、まずは経験してみないと判断できないことが多いので、同じ環境で毎年できたことが有益だったと感じます。

ワークショップ後に数名の学生らが一人ずつお礼と感想、使用茶の種類と茶葉の購入先などの質問、などをしてくれるのは、本当に嬉しく感じます。



主催者	主催者名	在カルガリー日本国総領事館	
	企画名称	天皇誕生日お祝いレセプションでの日本茶試飲コーナー	
日時	2018年11月22日(木)、23日(金) 18時～20時	会場	在カルガリー日本国総領事の公邸
参加者属性 ※国籍や所属など	地元教育、日系文化関連の要人、 及び政治・経済界の日系人・カナダ人ら 招待客	参加人数	2日合計で約250名
実施言語	英語・日本語		
使用茶 ※茶種・製造者など	日本茶3種類(煎茶・玉露・焙じ茶) 煎茶：審査員奨励賞 静岡・松島園・備長炭炭火仕上げ茶 玉露：予定では審査員奨励賞 京都・永谷茶業・有機宇治玉露 残念ながらカナダ郵便局のストライキで紛失し未着となり、受賞茶ではないが急遽対応可能でEMS 発送可能な代替え玉露を 手配。京都・吉田銘茶園・宇治玉露極茶 焙じ茶：プラチナ賞 石川・丸八製茶場・献上加賀棒茶		

活動報告

2日間に渡り、天皇誕生日のお祝いレセプションで招待される地元の文化・教育・政治・経済界のお客様に代表的な日本茶3種類(煎茶・玉露・焙じ茶)の水出し茶を振る舞った。時期的に日本で開催されている日本茶アワード2次審査で賞を受賞したお茶の中から3種類のお茶を日本から取り寄せ、2018年の最新で特別なお茶をお披露目し試飲できる機会を海外でも設けた。2016年に続いて、今回が2度目となる。

当初、呈茶予定の入賞茶の内、審査員奨励賞の有機宇治玉露の発送に日数的に余裕があったため低料金の国際eパケットで発送を依頼したところ、カナダ郵便局のストライキの影響で荷物が紛失し、イベントに間に合わないという事態が発生。急遽、受賞茶ではないが、緊急事態に対応可能な同じ産地の代替えの玉露をEMS便で発送することになり、宇治の吉田銘茶園の玉露を依頼し郵送がイベント日に間にあった。

11月19日に、領事館の職員の方と打ち合わせの結果、冬なので焙じ茶は温かいお茶として呈茶し、煎茶と玉露は水出しで呈茶した。各お茶の情報と産地のパネルを作成していただき、招待客にお茶の情報を紹介した。多くの方が、産地の違いなどに興味を持ち質問も多く受けた。

水出しという淹れ方もまだ知らない人も多く、作り方の質問も多かった。煎茶と玉露の水出し茶を飲み比べる方も多く、味の違いがお茶の栽培方法の違い、そして産地や茶樹の違いによることなど有意義な質問応答となった。以前、八女の受賞玉露を試飲したことがある招待客の方より、産地の違う宇治の玉露との味の違いを実感していただける機会となった。また、備長炭でホイロを使用した伝統的な火入れの珍しい静岡の炭火仕上げ煎茶には、日本人の招待客からも多くの質問があった。

温かいお茶で呈茶した加賀棒茶は大変な人気で、淹れた時の香ばしい香りが公邸に広がり、焙じ茶の香りについても多くの質問があった。1煎目だけでなく2煎目も呈茶したところ、今まで1煎目でお茶を捨てていた人が

多く、複数回日本茶を煎じることができることも、紹介することができた。また、棒茶という茎茶というお茶の部位に関する説明もし関心を持ってもらえた。

総領事公邸料理長よりデザートに和菓子、抹茶を使った和洋折衷のお菓子を作っていただき、日本茶がより美味しく味わえるよう工夫されたお茶請けを提供した。抹茶を使用したお菓子で食材としての可能性もアピールでき、招待客にも好評だった。

日本でもなかなか試飲できない今年最新の貴重な受賞茶や高級茶の玉露を試飲できる機会に、招待客よりお礼の言葉と日本茶の味体験と知識が増えたという感想が多かった。暖かいお茶と水出し茶の違いも好評で、日本茶の幅広い楽しみ方、ワインのように多くの要素がお茶の個性や品質を支えていることも、理解してもらえる機会となった。



主催者	主催者名	Town of Banff	
	企画名称	Recreation and Parks day celebrations	
日時	2018年6月17日(日)	会場	バンフリクリエーショングラウンド
参加者属性 ※国籍や所属など	多国籍	参加人数	100人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶、ほうじ茶、玄米茶

活動報告

会場内で茶器の展示と茶畑や蘭字のポスターなどの写真を紹介しました。

また試飲コーナーで煎茶、玄米茶、ほうじ茶の試飲を娘にも着物を着て手伝ってもらいながら行いました。

今年が初めてのイベントで人数が予想できなかった為、予想の300人を下回った結果となってしまったのが残念でした。

用意したお茶300人分約30Lの内10Lほどしか出ませんでした。

残ったお茶は日本茶の紹介を兼ねて、私の働いている会社の同僚や社員食堂でスタッフに飲んでもらいました。



主催者	主催者名	Banff Kinder Garedn Adrienne Provencher	
	企画名称	異文化交流を兼ねた日本茶紹介	
日時	2018年6月18日(月)	会場	Banff Kinder Garedn
参加者属性 ※国籍や所属など	カナダ人	参加人数	約 20 人のクラスを 3 回で約 60 人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶、ほうじ茶、玄米茶

活動報告

日本茶の茶器の紹介、お茶の淹れ方、お茶の生産、製造工程、蘭字の紹介を簡単なクイズ形式で出題。

その後、農林水産省が製作した動画（Delicious Nippon）を要約した動画の鑑賞、そして3種類の日本茶の見比べや試飲などゲーム形式で答えてもらいました。

手作りのお茶カードを作って正解者に渡してお茶カードの枚数を競ってもらい、子供が楽しく日本茶の授業が出来るように工夫しました。



主催者	主催者名	バンフ町	
	企画名称	Japanese community lunch	
日時	2018年11月22日(木)	会場	01 Bear St Banff – above the library (コミュニティーセンター)
参加者属性 ※国籍や所属など	バンフやボウバレーで暮らす人たち	参加人数	100人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶、焙じ茶

活動報告

バンフの町が運営する異文化交流を兼ねたコミュニティイベントで日本料理を日本人コミュニティの人達が提供します。

そこで日本茶の紹介をしながら試飲をしてもらいます。テーブル2つを使い一つは写真やいろいろな種類のお茶、茶器などを展示と試飲茶を用意しました。

煎茶は冷たい水出し茶5L、ほうじ茶は温かいお茶5Lで10L用意。

気候もあり温かいほうじ茶の方が人気でしたが双方とも出し切りました。



主催者	主催者名	カルガリー領事館 総領事 小林成信、領事 池山典子
	企画名称	2019 AJBA 経済交流・賀詞交歓会

日時	2019年1月28日(月)	会場	総領事官邸
参加者属性 ※国籍や所属など	カナダ、アルバータのエネルギー企業、日本食品の取り扱い企業	参加人数	60人
実施言語	英語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	お茶はすべて領事館が用意しました。 宮崎茶、八女茶、伊勢茶、川根茶、掛川茶、狭山茶

活動報告

八女茶と掛川茶は水出し茶で事前用意。川根茶は大きな急須で直前に作り置き。

宮崎茶、伊勢茶、狭山茶はゲストと話をしながら飲みたいお茶を急須で一人一人淹れてサーブしました。

今回はオーダー形式の為に妻にも冷たいお茶のサービングやオーダーを聞くなど手伝っていただきました。

初めての挑戦でしたが、その場で飲みたいお茶を急須で淹れる為みなさん喜んでもらえたと思います。ちなみに狭山茶が一番人気でした。



主催者	主催者名	森國 俊江	
	企画名称	英国国教会メンバーへの日本茶普及活動	
日時	2018年6月13日(水) 10時30分～12時30分	会場	自宅 Surrey 州 Weybridge
参加者属性 ※国籍や所属など	50代から60代の英国国教会 メンバー	参加人数	4人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	新茶、玉露（高木茶園、八女） 抹茶（上嶋爽緑園、宇治）

活動報告

【プログラム】

1. 日本茶の種類（触って、香って頂く）
2. 淹れ方の理論
3. 新茶の淹れ方デモンストレーション
4. 抹茶の点て方、デモンストレーション
5. 抹茶を楽しむ（点てる、頂く、抹茶ケーキを食べる）

茶園や手摘みの様子をビデオで見たり、お湯の温度と化学成分の抽出のグラフをバナーとして拡大し説明に活用し、プレゼンテーション方法を改善しました。

今回のご参加者の殆どが、日本茶を飲むのは初めての方（中国産の緑茶は時々召し上がるようですが）でしたので、日本茶と中国産の緑茶の違いや、日本の新茶を楽しむ文化、八十八夜の話などを詳しくご説明致しました。

質問もたくさん頂き、大変手応えを感じた普及活動になりました。



主催者	主催者名	森國 俊江	
	企画名称	在英日本人への日本茶普及活動、品種茶の魅力	
日時	2019年1月25日(金) 10時半~12時	会場	主催者自宅 サリー州ウェイブリッジ
参加者属性 ※国籍や所属など	国際結婚をされている日本人女性	参加人数	約 20 人のクラスを 3 回で約 60 人
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	オスカルブレケルティーセレクション3種、 八女抹茶（お茶の千代乃園）

活動報告

2017年12月の日本茶普及活動にご参加頂いた、国際結婚をされている在英日本人に対し、更なる日本茶への理解を深める活動として、日本茶普及活動第2弾を行いました。

今回のプログラムは、

1. 日本茶業界の今
2. 日本茶 AWARDとは
3. 品種茶の魅力
4. 美味しい淹れ方でした。

ウェルカムティーの抹茶ラテと抹茶プチケーキを召し上がって頂きながら、レジュメを元に日本茶業界の最新動向として、「新食品表示制度の施行に伴う、緑茶の表示基準の見直し」の話。「今までにない新しい潮流 シングルオリジン」の話をしました。その後、日本茶の新しい価値を見出すプロジェクトとして、「日本茶 AWARD」を大きく取り上げました。昨年10月にパリ第11区役所での嗜好調査に参加させて頂いた経験談も交えて、日本茶の明るい未来に向けての協会の取り組みをご紹介します。

品種茶の魅力では、一般的なお茶の製品化（荒茶から仕上げ、合組）の話の後、ブレンドせずに単品で仕上げる動きについて、話しました。その後、3種の品種茶（香駿、静7132、かなやみどり）をブラインドテイastingして頂きました。手法は、まずそれぞれのお茶を3煎まで各自で淹れて頂き、それぞれ「香り」「味」について気づいた点を記録してもらい、最後にブレケルさんの各品種に対する表現を参考に、どのお茶がどの品種かを当ててもらいました。何と全員全問正解という快挙でした。

参加者からの声をご紹介します。

「お茶は、やはり奥が深くとても勉強になりました。益々、日本茶に興味を持ちました。ブレケルさんのように自然体で美しい表現ができるようなお茶を毎日自宅で飲みたいと思いました。淹れ方がとても大事だと再確認しました。」

「とても贅沢で有意義な時間でした。日本茶をゆっく

り淹れる時間を最近は取っていなかったけど、改めて日本茶の限りない魅力、新しい知識に触れる事ができ、すごく新鮮でした。淹れ方であんなに味が変わるとは、目からウロコでした。」

「更に研究を重ねて素晴らしいワークショップでした。日本茶の違いを味わう贅沢な時間を過ごす事ができました。大人数のイギリス人に一度に美味しいお茶を淹れる淹れ方を教えて下さい。」

「日本茶の奥深さに改めて気づきました。お茶を飲み比べすることは今までなかったので、すごく新鮮で違いを理解する事ができました。大変贅沢な時間でした。」

ご参加者が今回学んだ事を、それぞれ周りのイギリス人にご紹介して下さる事を期待しています。



11 イギリス

報告者 森國 俊江、スチュワード麻子

主催者	主催者名	在英日本大使館 平中隆司様	
	企画名称	BBQ サマーパーティー	
日時	2018年6月7日(木) 12時~15時	会場	日本大使公邸 23 Kensington Palace Garden W8 4QQ
参加者属性 ※国籍や所属など	イギリス政府関係者 30代~50代	参加人数	130人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(東山いっかく処)、統本玉露(高木茶園)

活動報告

英国と日本の更なる親善を目的に、イギリス政府関係者 130人を招いたサマーパーティーが開催され、日本の食を大いに楽しんで頂きました。和牛、寿司、焼き鳥、日本酒、日本産ジンと共に、和菓子と日本茶のご紹介テーブルにて、静岡県掛川市の水出し煎茶と福岡県八女市の水出し玉露をご紹介しました。ご参加者の中には、最近まで東京駐在をされていたイギリス人の方も多くいらっしゃり、日本の美食を懐かしみながら楽しんで下さい

ました。

ワイングラスに注いだ水出しの日本茶は美しく、和菓子(練り切り、桜餅、干菓子)との相性を楽しんで頂きました。

当日のパーティーの様子は、大使館と鶴岡大使のTwitterにてビデオと写真でご報告頂きました。以下は、その一部です。



主催者	主催者名	Association Le Thé vert, un Art de vivre	
	企画名称	在留邦人のための日本茶セミナー	
日時	2019年1月17日(木)、27日(日) 14時30分～17時30分	会場	自宅
参加者属性 ※国籍や所属など	在フランス日本人 (EJC/JETR パリ / 会社員 / 演奏家 / 主婦など)	参加人数	1回目 6名 / 2回目 9名
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	ほうじ茶(静岡)/玄米茶(静岡産中級煎茶+玄米) 上級煎茶(森のめぐみ)/玉露(静岡) 抹茶(丸久小山園)

活動報告

●お茶の説明

同じお茶の木(カメリアシネンシス)から酸化酵素の働きを変化させることで紅茶・ウーロン茶・緑茶など各種のお茶が作られる工程のはなし。

【酸化の違いで色々なお茶が出来ることを知っている人は数人おられた。ただ、『発酵』という言葉を使っておられるので、実際には『酸化』の方が正しいのではないかと話した】

お茶の起源(中国雲南省あたり)・歴史(約5000年前の伝説の皇帝・神農が薬草・薬効探しの時、解毒剤として茶の葉を用いた(神話)・茶の伝わったルートにより呼称の違いなどの説明。

●試飲

①ほうじ茶…番茶^{ほう}を焙じて作ると説明したところ『焙じる』という言葉が理解できない方が多少おられた。『炒る』と言えば伝わる。『焙烙』もご存知でない方がほとんどで我が家にある焙烙を見せる。昔はゴマを炒ったりしたものだけど…年代の差を感じる。

②玄米茶…普段は『玄米茶』と売られているものを買うが、今回は玄米だけを購入できたおかげで、その場で中級煎茶と混ぜて試飲してもらう。玄米だけ食べてもおいしい。

③煎茶…淹れ方の説明、湯のみにお湯を注いで湯量をはかり温度調整したお湯を急須に注ぎじっくり浸出。廻し注ぎの説明。湯の温度と味の関係、抽出時間と味の関係なども説明。2煎目まで試飲。

④玉露…覆い下栽培の説明。遮光によって葉の中で起こる変化などの説明。淹れ方の説明。

3煎目まで試飲してもらう。1煎目のインパクトは大きい。『塩っぱい味』『海藻のような味』『後味が長く続く』など皆さん『初めての味!』という感想。2煎目は

少し旨味が和らぎ、『2煎目の方が好きだわ』と言われる方もおられる。3煎目もまだまだ美味しいが時間がないためそこで止め、ポン酢をかけて葉を召し上がってもらう。大好評。

⑤抹茶…茶道を習っておられる方も各回におられたが『ティセレモニーでなくても抹茶を飲んで下さい』と簡単な抹茶の点て方で用意し試飲してもらう。

●質疑応答

- ①お茶の保管の仕方について…冷蔵か冷凍か?
- ②最近時々見かける微発酵茶というものは何か?
- ③ほうじ茶はカフェインが少ないというけれど、釜炒り茶も少ないか?
- ④それぞれのお茶の量と浸出時間
- ⑤お茶請けに出したお菓子の作り方
- ⑥緑茶のカフェインについて
など



主催者	主催者名	Sarah AUBERT	
	企画名称	Classe de thé	
日時	2018年6月21日(木)	会場	Lysée International St.Germain-en Laye
参加者属性 ※国籍や所属など	フランス人 CP 児童 (小学1年生6~7歳)	参加人数	25人(子供22人、大人3人)
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(八女、かなやみどり)、 釜炒り茶ほうじ茶(矢部茶)、抹茶八女

活動報告

パリ郊外にあるインターナショナルの小学校を訪れました。小学一年生の児童で、親の国籍は様々。私のお茶の授業は、フランス語の授業で行われた。日本人は、日仏ハーフ2人と日々カップルの子供が1人の計3人の日本語セクションの子供達がいた。

まず、好きな飲み物という質問には、コココーラ、オアシスとソーダ系とアイスティー（砂糖入り紅茶）と子供ながら、甘い飲み物ばかりの答えが返ってきたが、ミントティーなど、お茶（紅茶を含む）を飲んだ事がある子供は、たくさんいた。

小学一年生ということで、難しい話ができないが、いろんな色のお茶は一本の木から作られているという説明から、カメラアシネンシスという名前まで、植物について説明すると、みんな真剣に聞いてくれた。

教室が広かったので、6色のお茶の葉は、前に出てきてもらって、説明をした。ホワイトボードに貼った茶園やお茶の葉のパネルは、後ろの人は小さすぎて見えなかったかもしれない。

いろんな国から集まった子供たちなので、みんなにお茶は他の国の言葉で何というかの問いには、スペイン語、イタリア語、英語、アラブ語等多数の答えが返ってきた。さすがに「茶」という文字を書ける子はいなかったので、みんなで書くことにした。誰でも書けるように、事前に替え歌詞（曲なし）を作って、一緒に書くと、全員、簡単に書く事ができ、喜んでみせてくれた。（この授業の後、このプリントは、先生が集めて、後日、教室に貼るそうです。）

みんな言葉に関心のある子供たちなので、楽しく盛り上がりました。ちなみに歌詞は以下の通り。

Sur un fil, deux hirondelles

電線につばめが2羽

Dessous, une maison

その下に家が

Devant, un arbre

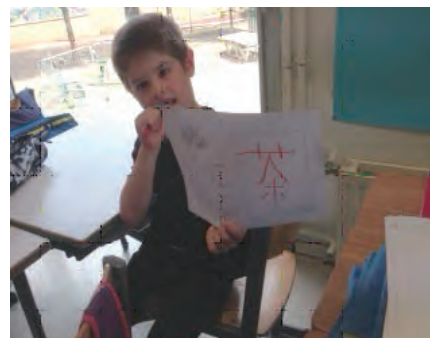
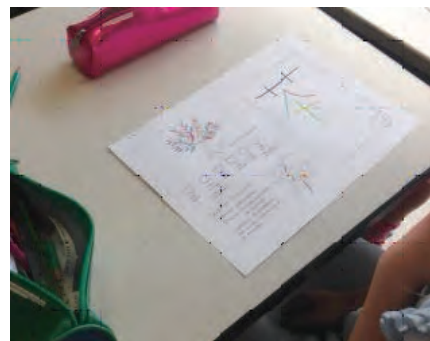
その前に木が

Oh, deux feuilles sont tombées

あつ、葉っぱが2枚落ちた！

C'est le thé en japonais.

日本語の「茶」のできあがり。



その後、2つの試飲を行った。小学一年生ということで、カフェインの少ないほうじ茶と冷茶を選んだ。まず、試飲 (Dégustation) という言葉の定義からはじめ、フランスでは、試飲会 (ワインなど) など (大人になった時に) よく行われるため、どのように試飲をするのかを説明した。また、甘み、苦みなど味覚について習ってない子供達だったので、簡単に説明をし、旨味を知ってもらうには、「しいたけ」と「こんぶ」を持って行って、匂いをかいでもらった。

1つ目は、冷茶。八女の煎茶、ゆたかみどりを朝作って、持っていった。味が濃いようで、紙コップに20mlくらいついでが、残してる子供もたくさんいた。先生は、水からお茶が出るとは知らなかったようで、興味津々に聞いてくれた。2つ目は、釜炒り茶のほうじ茶。わかりやすいように香りの高い、釜炒り茶を選んだ。茶葉の匂いをかいでもらおうと、顔をしかめつつらにする子供もたくさんおり、知らない香りをかいた感じだった。

最後の試飲は、抹茶。茶室の写真のパネルを見せながら、セレモニーについて少し語り、その後、始まって45分をすぎていたので、代表で先生に試飲をしてもらった。お菓子にマドレーヌを出し、八女の抹茶を飲んでもらったら、全然苦みを感じないと楽しんでもらった。日本から来た子以外は、抹茶のパウダーを見せると驚きの顔で、もう少しゆっくり説明すれば良かったと後で思った。全体で1時間弱ほどの授業だったが、最後までみんな真剣に聞いてくれて、面白く思ってくれたようだった。



主催者	主催者名	佐藤桂子	
	企画名称	Atelier Découverte de thé vert japonais 日本茶ワークショップ	
日時	2018年12月18日(火)	会場	Collège Georges Brassens
参加者属性 ※国籍や所属など	フランス人 日本語クラスの生徒 (小学6年生、中学1、2、3年生)	参加人数	20人(子供17人、大人3人)
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	深蒸し茶(静岡、掛川)、 釜炒り茶ほうじ茶(矢部茶)、抹茶八女

活動報告

パリ 19 区にある公立の中学校。フランスの長い（通常1時間半）お昼時間の合間に、希望者制で、日本語クラスが行われている。

日本語教師、佐藤先生の持つクラスは、10歳から13歳くらいの日本好きな子供たちが、お昼の給食をサッと済ませて、集まってくる。1授業50分。自分からお昼の休憩時間を削って、参加しようとやってくるため、皆やる気がある子たちばかり。

1人だけ日系ハーフがいたが、その他の子は、親に日本人がいるわけでもなく、マンガやアニメを通して日本に関心を持った地元のフランス人だった。参加した先生も、わたしに日本語で挨拶するなど、目をきらきら輝かせて、日本語でしゃべろうとしていた。

今日のプログラムは、前半25分、お茶の説明をして、後半25分試飲してもらうことにした。

まず、「茶寿」について話をしようと思ったので、前のホワイトボードに「茶」の字を漢字で書いてもらうことにした。

その後、最近、数字を漢字で書く事を学習したと事前に先生に聞いていたので、茶の中の何の数字がかくれているかを考えてもらった。「六」とか「七」という意見がでて面白かった。(見えなくはないことではない。)

次に、日本地図も知っていたので、緑茶の産地を話すこともできた。その後、いつもは紅茶など他の色のお茶から緑茶へと話を進めていくのだが、今回は、緑茶のみの話題にし、玉露/煎茶/番茶/抹茶を紹介してから、被覆園や露地栽培のことまで説明した。皆、メモをとりながら、真剣に話を聞いてくれた。

試飲をする前に、味覚について話した。フランスでは、小学校の時に、味覚について少し勉強するので、甘味、苦味、酸味、塩味を復習した後、うまみについて説明した。うまみを知ってる人は、フランス人の先生も含めて、誰も知らなかった。

うまみに関しては、フランス・ブルターニュ地方産の昆布と乾燥しいたけ（輸入もの、オーガニック）のサンプルを持参し、匂いをかいでもらった。しいたけの匂いは、さすがに匂いが強いせい？か、「香りがいい」という子が多かった。

試飲は、急須の説明をしたのち（日本の急須を見たのも、初めての子が多いようだった。）、静岡、掛川の深蒸し茶をまず、試飲してもらった。

匂いは、早速、こんぶのような匂いがすると言った子もいたし、野菜のようだとか様々だった。味は、苦いと反応をしめした子がほとんどだったが、でもおいしいと言っていた。

湯のみの底にたまったお茶の葉のくずは、どうすればいいのか、飲んでもいいのか、と聞く人が多かった。

次に、熊本の釜炒り茶のほうじ茶を試飲してもらった。これも緑茶なのか、とあまりの違いに驚く子が多かった。匂いも全然違うと驚いていた。

抹茶は、聞いたことはあるが何だか知らないという子が多かった。でも、始まる前から、抹茶には関心を示していた。みんな、きれいな緑色に驚いていた。

煎じるお茶とお湯と混ぜるお茶の違いを説明したが、あまりピンときてなさそうだった。まだあまり紅茶も飲む年頃ではないので、難しいのかもしれない。

匂いは、チョコレートの匂いがすると言った子もいたくらい、さすが、フランス人、いろいろ自分の感じたことを言葉に出してもらえるので、面白い。このくらいの年齢の子になると、茶道の事を伝えるのも興味を持ってもらえるので、次回は、もうちょっと抹茶の時間を長くとってもよいかと思った。

抹茶は、何人かの人に飲んでもらおうと予定していたが、皆、飲みたいと言ったので、急遽、小さなプラスチ

ックのコップにとりわけて、試飲してもらった。抹茶は、お茶菓子などあったわけでもないが、苦くてもみんな飲んでた。煎茶の方が、すぐに苦いと言った子が多かったが、抹茶はそうでもなかった。



主催者	主催者名	Emmanuelle ZAYER	
	企画名称	Atelier Découverte de thé vert japonais 日本茶ワークショップ	
日時	2019年2月1日(金)	会場	Ecole élémentaire
参加者属性 ※国籍や所属など	フランス人(9、10、11歳)	参加人数	20人(子供18人、大人2人)
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(静岡、御殿場)、釜炒り茶ほうじ茶(矢部茶)、宇治抹茶

活動報告

フランス東部の町、メッス。メッスの郊外にあるフェーブという小さな町にある小さな小学校を訪れた。当日、思いがけない前日の大雪に、タクシーもない小さな町で、学校に着くまで大変な道のりであったが、時間どおりに到着したので、安心した。

先生のエマヌエルは、この日を迎える前に、少しお茶について神農帝の事などを、子供たちに事前に話をした事を教えてくれた。とても熱心な先生で、ありがたいことだと思った。

白板には、お茶について、説明が書かれてあった。子供たちは、ティーは、リプトンのティーバックしか見た事ないので、植物だということをなかなか理解するのが難しいんだということを先生が話してくれた。

まず、好きな飲み物について聞いてみると、コココーラやジュース類が多かったが、アイスティー(紅茶ベースの甘いジュースのようなもの。ペットボトル。子供に人気の飲み物)という答えもさすがにあり、お茶にも関心があるんだよということをアピールしてくれた。

小学生には、毎回、恒例になったが、替え歌にあわせて(曲はないが。)、**「茶」**という字を書いてもらった。簡単に書けるので、みんな嬉しそうだった。

先生もその替え歌をすぐに覚えさせて、もう一度、各自のホワイトボードにもう一度書くように指示した。(そして、みんなうまくかけていた。)

試飲をする前に、うまみについて話をした。乾燥シイタケ(オーガニック EU産とブルターニュ地方でとれるコンブの匂いをかいてもらった。匂いの評判は良かったが、この味となるとあまりピンときてないようだった。

子供たちは、校庭にある大きな木ティロイユ(Tilleuil)の観察をしていて、乾燥させてハーブティーにして飲んでいるんだと、このイベントの話がでた時に、

先生が事前に話してくれていたのも、ハーブティーとお茶の木の違いなども話した。茶園での1年はどんな感じで肥料をやり収穫をして、と言う話は、真剣になって聞いてくれた。

最初の試飲は、静岡、御殿場の煎茶にした。このようなお茶は見た事もなければ、飲んだこともないという感じだった。

味の反応は、ほうれん草の味がすると具体的な反応をしてくれた。大人がするようなテイスティング(ワイン)の感じがして、子供たちもうれしそうにしていた。でも、やはり苦いという意見が多く、あまりおいしいと感じる人は少ないようであった。

次の試飲は、ほうじ茶。

匂いがいいと言ってくれる子が多数あった。先の煎茶と緑茶と言っても全然違う様相に、とても驚いているようだった。

最後に、お抹茶とセレモニーについてちらりとふれた。時間がなくなったので、代表して先生に試飲してもらった。先生は、以前、抹茶を飲んだことがあったようだが、最初に飲んだ印象が悪くとても苦くておいしくない印象があったのに、今回ののは、おいしいと言って飲んでくれた。試飲する前に和三盆を一つ食べてもらったのが、良かったのかもしれない。

終わってから、生徒たちが観察し、飲んでいてという、ティロイユのハーブティー2袋をお礼にくれた。先生もとてもまじめに取り組んでくれて、とても温かく迎えてもらった事をとても感謝したい。

夕方、「子供たちも今日聞いたことを親に話して、もうこれからリプトンのお茶だけを飲む事はなくなるでしょう。」と先生からメッセージが届いていた。



Tilleulの木 教室の窓から見える

ティロイユのハーブティー



NIHONCHA PARIS



Rika IMORI / NIHONCHA PARIS
www.nihoncha-paris.com


Née à Fukui-ko au Japon, résidente à Paris depuis 2000.
Certifiée Japonaise Tea Instructor
Organisatrice des ateliers de dégustation de thé vert japonais à domicile ou lors d'événements.




NIHON-CHA INSTRUCTOR ASSOCIATION
Tokyo - Japon
www.nihoncha-paris.com


Association fondée en 2022 pour la promotion et la diffusion du thé vert japonais en tant qu'héritage de la culture japonaise.
Organisation d'événements culturels au Japon et hors Japon.


Séance de dégustation
Thés verts japonais





Un théier fantasme.



 the vert


 the rouge
(thé noir en France)



 the bleu

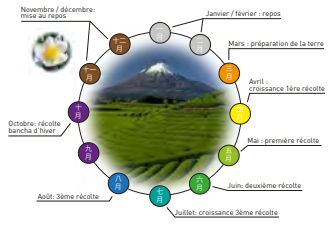

 the jasme


 the blanc



 the noir
(thé japonais en France)

Camellia Sinensis
 Feuilles persistantes
 Origine : Yunnan, sud-ouest de la Chine
 Conditions de plantation : sols acides, climats chauds et humides





Novembre / décembre : mise au repos
 Janvier / février : repos
 Mars : préparation de la terre
 Avril : croissance, 1ère récolte
 Mai : première récolte
 Juin : deuxième récolte
 Août : 3ème récolte
 Juillet : croissance 3ème récolte



主催者	主催者名	Gourmet Expoformu 2018	
	企画名称	Tea workshop shincha	
日時	2018年6月12日(火) 14時~15時	会場	Lingotto fiere torino
参加者属性 ※国籍や所属など	イタリア人	参加人数	12人
実施言語	イタリア語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(知覧 新茶)

活動報告

トリノ見本市会場で開かれた食品産業の見本市「gourmet」で日本茶の紹介と淹れ方のワークショップをしました。

会場は、料理器具メーカー、食品の卸業者の商品を紹介するブースが200社ほど集まり、その中に、ワインセミナーブース、料理セミナーブースなどのセミナースペースがあり、そのひとつにティーセミナーブースがあり、PROTEA ACADEMY主催のセミナーを期間中10種類ほど行っていました。(茶を使ったカクテル、茶とチョコレート、アフタヌーンティー、インド紅茶など)

内容は、茶の種類、茶の栽培、製造、おいしいお茶の淹れ方(ワークショップ)、熱湯で淹れたものと、冷茶の試飲で同じ茶葉を使っての味の違いを3種類のお茶を飲んで体験してもらいました。

反省点、問題点としては、前のセミナーの時間が推していた為、セミナー開始が30分遅れになったのと、会場がオープンスペースのため、周りをセミナー参加ではない人が歩いたり、途中から突然席に座って参加する人もいれば、途中で帰ってしまった人もいて、私自身も参加者も集中しにくい環境だったことです。

時間も1時間と短かったので、ワークショップはせず、試飲のみにしてもよかったかと感じました。

良かった点としては、会場にモニターがあったため、スライドを作成し、種類の説明などがより分かりやすくなったと思います。

参加者から、「このようなイベント、セミナーでは、たくさんの種類を食べたり飲んだりさせていて、終わってみるとどれが美味しかったのか、どんな違いがあったのか、分からなくなったり、忘れてしまったりする。同じ茶葉で、3種類の味の違いは、とてもシンプルで、わかりやすかった。」と言っていただき、目からうろこでした。どうしても美味しいお茶をたくさん飲んでほしい、

いろいろな種類を知ってもらいたいと思ってしまいますが、わかりやすいことが大切だと改めて思いました。



主催者	主催者名	Markthalle Neun	
	企画名称	Stadtland food	
日時	2018年10月6日(土)、7日(日)	会場	Markthalle Neun
参加者属性 ※国籍や所属など	多国籍	参加人数	80名
実施言語	英語、ドイツ語	使用茶 ※茶種・製造者など	八女有機抹茶、宇治有機玉露

活動報告

ベルリンのヘルスフードイベントのお茶のコーナー (tee Lounge)で、二日に渡って日本茶を無料でサービスした。

1日目 抹茶

2日目 玉露



主催者	主催者名	Dalia Research GmbH	
	企画名称	職員研修 抹茶ワークショップ	
日時	2018年11月22日(木)、23日(金)	会場	Dalia Reserch GmbH ダイニングキッチン
参加者属性 ※国籍や所属など	Dalia Reserch GmbH 社員 希望者 多国籍	参加人数	1日目 16名、2日目 10名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	1日目 料理用抹茶(宇治)、 2日目 抹茶(八女)

活動報告

IT系のスタートアップ会社の職員を対象に気軽に作れる抹茶ドリンクの作り方を指導。

1日目 抹茶ラテ作り

2日目 伝統的な抹茶作り



主催者	主催者名	ベルリン婦人の会	
	企画名称	秋の定例会	
日時	2018年11月25日(日)	会場	Waldorf Astoria Berlin
参加者属性 ※国籍や所属など	在ベルリン日本人女性 (ベルリン婦人の会 会員)	参加人数	66名
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	八女玉露

活動報告

ベルリンのホテルで開催の定例会で、お茶の時間に氷出し玉露を呈茶した。

前日にホテルのキッチンで仕込みをした。



主催者	主催者名	在スイス日本大使館 広報文化センター	
	企画名称	講演会名：日本茶を通じて知る日本	
日時	2018年9月18日(火) 18時～19時30分	会場	①講演会場:在日本大使館・大使館内多目的ホール ②日本茶試飲会会場:広報文化センター Engestrassse 53, 3012 Bern
参加者属性 ※国籍や所属など	ラファエル・コント全州議会議員を含め、約60人のVIP お客様(ベルン及び近郊在住の主としてスイス人)また駐スイス日本国特命全権大使、本田大使にもご臨席頂きました。	参加人数	約60名
実施言語	ドイツ語	使用茶 ※茶種・製造者など	宇治玉露、宮崎産玉緑茶、金沢産棒ほうじ茶

活動報告

以下在スイス日本大使館 HP に掲載されたこのイベント内容です。

<https://www.ch.emb-japan.go.jp/jp/shinchaku/tee2018.html>

① 18時～18時30分、大使館内多目的ホールにて。

ふんだんに画像を撮り入れたパワーポイントを使って日本茶に関する講演

内容：日本茶の歴史、特徴、健康面での説明、主な日本茶生産地域、おいしい淹れ方および日本茶と日本社会との関わりや、冬場はお茶でうがいをする習慣のある小学校もあるということ、近代出回っている様々なペットボトルの茶、おしゃれな日本茶カフェ、抹茶スイーツなど、といった観点を中心に日本お茶事情を紹介。

② 18時30分～19時30分 広報文化センターへ移動し、3種の日本茶の試飲会

各お茶の試飲コーナーを作り、冷宇治玉露・玉緑茶・ほうじ茶の順番に試飲して行ってもらいました。

各お茶の特性・美味しい淹れ方の説明書きをミニパネルにして各テーブルに設置。玉緑茶の淹れ方のみ私が実演しました。あとの2種のお茶はあらかじめ準備しておいたものを大使館より、農林水産省・八木橋史子様をはじめ4名の方にお手伝い頂きながらお出しました。

最初に冷玉露コーナーから試飲を始めてもらいました。このお茶は特にゆっくりと味わいながら飲んでくださいと説明しました。玉露は飲んだことがあるがすっきり冷玉露は初めてという声が多かったです。大使館担当者の方々の間でもとても好評でした。

次に私が玉緑茶の淹れ方をデモンストレーションしました。それから試飲して頂きました。

この際質疑応答。

棒ほうじ茶は直前に用意しておき、補助の方にお出ししていただいたものを試飲していただきました。こちら

も香ばしい香りにとっても好評でした。

参加者の方々と色んなお茶に関する話ができ、とても和気あいあいとした雰囲気の中で無事終わることができました。



写真は在スイス日本国大使館ホームページ「日本茶大使・岡本江美子氏による講演会と日本茶の試飲会を開催しました」より

主催者	主催者名	FONDATION BAUR パウアー東洋美術館	
	企画名称	在ジュネーブ日本領事事務所主催の「日本文化の秋2018」イベントの一環として「BAUR 東洋美術館・日本美術（着物・茶道具）コレクションガイドツアーと煎茶の淹れ方教室」	
日時	2018年9月23日(日) ・15時～15時30分 煎茶の淹れ方教室 ・16時～16時30分 煎茶の淹れ方教室 ・17時～17時30分 煎茶の淹れ方教室	会場	FONDATION BAUR パウアー東洋美術館 図書室にて
参加者属性 ※国籍や所属など	スイス人およびその他の国籍 地元小学校の校長先生、またフリブール州の中学校の先生も参加して下さい、お茶講義依頼のお話を頂きました。	参加人数	37名 うち子供（12歳）1名、赤ちゃん1名
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	熊谷光玉園製 八女煎茶

活動報告

昨年11月12日(日)に開催した同イベントは予定参加人数を上回る大盛況であったため、今年も開催したいとパウアー東洋美術館よりの依頼活動です。

前は人数が多すぎたため今回は各回15名限定にしぼり、その分質疑応答の時間も少し長めにとれ、内容の濃いワークショップを提供できたのではないかと自負しております。

前回同様、まず Anne-Sophie Kreis 氏による美術館内、日本の着物・茶道具コレクションの約20分のガイドツアー。そのあと参加者に館内の図書室に移動してもらい約30分の煎茶の淹れ方教室。

江戸時代鎖国時代の文化背景から永谷宗円による蒸し製煎茶の開発の話、日本茶の健康面の説明のあと、煎茶の淹れ方のデモンストレーション。

それから皆さんに3～4人一組になって急須で煎茶を淹れてもらい、試飲していただきます。

参加者人数は各セッション11～13名、計37名。

初めて煎茶を飲むという人は3割ほど。50～65歳ぐらいの参加者は、とりわけお茶の健康効果に興味深そうでした。女性は緑茶の抗酸化作用、ビタミンCの含有量に興味深かったように思われます。

ほとんどの皆さん三煎目までじっくり味わっていらっしやいました。



主催者	主催者名	在ジュネーブ国際機関日本政府代表部 軍縮会議日本政府代表部 在ジュネーブ領事事務所所長	伊原純一 特命全権大使 高見澤将林 特命全権大使 岡庭健 大使
	企画名称	天皇誕生日祝賀レセプション	
日時	2018年12月4日(火) 第一部 18時～19時30分 第二部 19時45分～21時	会場	在ジュネーブ国際機関日本政府代表部
参加者属性 ※国籍や所属など	各国からの外交官など来賓者	参加人数	2部合計 約500名
実施言語	フランス語、英語	使用茶 ※茶種・製造者など	昨年の日本茶アワード受賞茶より2種類と 最高級宇治煎茶 ・宮崎産 高千穂釜炒り茶 天花 ・宇治煎茶 蓬萊 ・長崎嬉野茶 やまぎり

活動報告

在ジュネーブ日本政府代表部開催の天皇誕生日レセプションでの初めての日本茶ブースの発案・担当者である田中安奈さまより、「たいへん多くの招待客が日本茶を楽しまれており、今年初めての試みではありましたが大成功であったように思えます」といううれしいフィードバックを頂いております。

私自身も大変多くの来賓者の方々が日本茶に興味を示され3種類とも試飲して下さったこと、また何度もお茶のおかわりに来られた方々もいて、大変やりがいを感じました。

在ジュネーブ副領事の向出萌さまにお手伝いいただきながら、釜炒り茶、宇治煎茶、やまぎりの順に試飲していただきました。

拝見皿に茶葉をいれて、各お茶の英語の説明パネルと共にブースに展示しました。

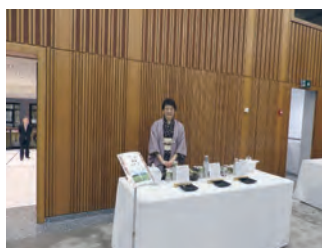
アジア諸国の来賓の方々は特にお気に召されたようです。またロシア・チャド・ポルトガル・ドイツの来賓の方々も大変興味を持っていただいたようで、いろいろな質問をお受けしました。

さすがにプラチナ賞受賞茶とあり、どこでこのお茶が買えるのかという質問が圧倒的でした。

また抹茶を使った茶菓子も提供され、とても好評であったとのことでした。

また今回のイベントは、政府代表部 HP にて掲載されております。以下リンクになります。

https://www.geneve-mission.emb-japan.go.jp/itpr_ja/event_20181204.html



主催者	主催者名	軍縮会議日本政府代表部 高見澤朋子特命全権大使夫人	
	企画名称	アジア各国大使夫人会での煎茶ワークショップ、デザートの際の呈茶	
日時	2019年1月31日(木) 10時30分~14時30分	会場	高見澤大使公邸にて
参加者属性 ※国籍や所属など	アジア各国大使および大使夫人の方々。 タイ、インド、ブータン、ヨルダン、 クウェート、インドネシア、スイスなど	参加人数	17名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	八女玉露、宮崎産深蒸し煎茶、静岡産深蒸し茶

活動報告

まず最初にグラスに淹れた水出し八女玉露をウエルカムドリンクとして試飲していただきました。皆様の感想はとってもすっきりとしていて甘みがあり飲みやすいという声が多かったです。玉露は覆い茶の一種であること、覆い茶の説明、拝見皿に入れた4種の日本茶の説明。そのあと日本茶の健康面での説明、緑茶カテキンには抗酸化作用、抗ウイルス作用、血中コレステロール低下作用、代謝促進、リラックス効果などがあり、またビタミンCも豊富、などという説明をしたあと、深蒸し煎茶の淹れ方のデモンストレーションをし、そのあと皆様に3名一組になって淹れて頂きました。

石田公邸料理人による立食ビュッフェのあと、デザートのアんみつ、抹茶フィナンシエ、ねりきりにあう静岡産深蒸し茶の呈茶をさせて頂きました。

皆さまは特に健康面・美容面での効果にとっても興味深くされていて、カフェイン含有量、ビタミンC含量、リラックス効果、血圧降下作用などについて多くの質問が出ました。

またアルコールを飲まない国の方々がほとんどでしたので、日本茶の世界にとっても興味を持っていただいたような気がします。

担当の村山書記官より、今回の昼食会は大変な盛会となり、お客様たちも大満足で長居されてお帰りになられたとのことで、私も嬉しい限りでした。

お手伝いさんやスタッフの皆様がお茶のサービス・洗いものなどにご協力いただき、大変助かりました。

また、来賓の某国大使より、この5月に開催されるジュネーブ国際連合女性集会の際の、次回の日本茶プレゼンテーションの依頼をお受けいたしました。



主催者	主催者名	コトノ茶	
	企画名称	日本茶の美味しい淹れ方ワークショップ	
日時	2018年11月25日(日) 15時~17時	会場	スイス・プレヴェレンジュ・プロテスタント教会 付属アネックス
参加者属性 ※国籍や所属など	日本茶カフェ「まる茶」オーナー(日本/スイス)、和菓子職人(osio韓国)、レストランオーナー(Terra Rossa イタリア)、陶芸家(Atelier Takeuchi日本)など。	参加人数	12名
実施言語	日本語 (一部フランス語)	使用茶 ※茶種・製造者など	1.深蒸し煎茶「やぶきたみどり」 (静岡/naturalitea) 2.有機かぶせ茶(静岡/ naturalitea) 3.有機深蒸しかぶせ茶「ゆたかみどり」 (鹿児島 下堂園)

活動報告

今年お世話になった方々で、日本茶事業に関わっておられる方、興味のある皆さんに集まって頂きました。

ローザンヌの和カフェ「まる茶」さんのオーナー、Davidさん(奥様は日本人の朋子さん)は、この秋の日本茶事業に携わる国外の方々の研修会に参加。

大変有意義だった日本茶研修について短くですが報告をさせていただきました。

知らない方同士二人一組のペアで日本茶に関するクイズに挑戦して頂いて場が和み始め、いよいよ naturalitea と下堂園さん(まる茶さんご提供)のお茶を中心に飲み比べを。

深蒸し茶、かぶせ茶自体が初めてという方が多く、「おいしい!」「甘い!」という言葉が飛び交いました。

湯冷ましを使用することや二煎目のために急須のふたをずらすなど、お茶をおいしくするちょっとしたヒントもお伝えし、終始和気あいあいと、大変充実した時間でした。



まる茶オーナー Davidさんが日本の研修旅行のお土産話を披露



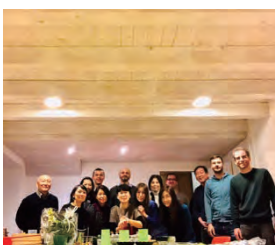
使用するお茶を説明中



湯温を測っています



最後はお茶漬け



みんなで「おちゃ!」

主催者	主催者名	Centre de Soi (サントロ ドゥ ソフ)	
	企画名称	日本茶飲み比べワークショップ	
日時	2018年12月12日(水)	会場	Centre de Soi (サントロ ドゥ ソフ)
参加者属性 ※国籍や所属など	地域住民のスイス人	参加人数	約 30 名
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(おぶぶ茶苑)、玄米茶(東京茶寮)、 抹茶(独KEIKO)

活動報告

スイスの小さな町ではクリスマスシーズンに、家や会社の窓辺に電飾や紙でできた数字が出現します。

それは「日付」を表していて「その日にはうちを解放してみなさんを歓迎しますよ」というしるし。日暮れから夜8時、9時頃までワインやクリスマスティー、お菓子などが並ぶテーブルを囲んでみんなで楽しいおしゃべりが続きます。長くて寒いスイスの冬の伝統行事です。

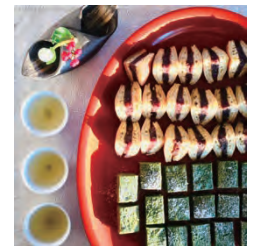
日本鍼灸、歯科衛生士、栄養士、理学療法士、ヨガ教室などの入ったセンターの所長さんが日本茶の効用に着目し、上記のクリスマスイベント(非営利)のひとつとして、日本茶の紹介と試飲会を依頼してくださいました。

5、6名一組で、煎茶、二煎目は玄米を入れて玄米茶、お抹茶、そして抹茶マキアート(泡立てた牛乳や豆乳を入れて)を淹れさせて頂きました。

日本茶の効用の他、「お茶はどこで買えるか」「個人で輸入することは可能か」などたくさんの質問が出ました。



茶香炉を炊いて準備完了



どら焼きと抹茶ブラウニー



今日は着物で



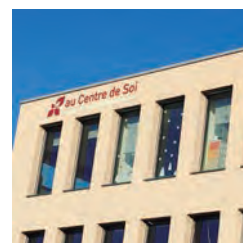
日本茶試飲を待つ方々



ゆったりおしゃべり



人気の高い抹茶マキアート



会場の建物

主催者	主催者名	縁伝会 後援：オークランド日本人会	
	企画名称	ニュージーランドで考える難民問題 講演会	
日時	2018年6月9日(土) 14時30分～16時30分	会場	The Spreading Tree
参加者属性 ※国籍や所属など	在オークランド日本人および日本語が理解できるニュージーランド人	参加人数	約50名
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	上煎茶 2018年新茶 静岡産 Nippon Tea Ltd

活動報告

講演会開始時に日本茶大使の説明及び新茶の提供をする目的等の説明をさせていただきました。参加者に新茶を淹れて配りました。

講演後の歓談時には、それぞれ参加者に日本茶の基本的な説明をしました。参加者の年齢層にばらつきがあり、若年層 20代後半～30代はNZで急須を使った日本茶を飲まないの、とてもおいしいと喜んでいただけました。

高年齢層の参加者においては、帰国時に大量のお茶を購入し飲んでいる方が多いようでした。NZで本物のお茶を認識いただく良い機会となりました。

参加者の増加により、使用した試飲用紙コップの数が増えました。



主催者	主催者名	在オークランド日本国総領事館 文化広報	
	企画名称	日本文化紹介 スクールビジット 日本茶体験ワークショップ	
日時	2018年6月20日(水) 10時~12時	会場	在オークランド日本国総領事館
参加者属性 ※国籍や所属など	日本語履修生徒 10年生 Kirstin School	参加人数	生徒14名 + 教員2名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	玄米茶抹茶、焙じ茶、有機抹茶 Nippon Tea Ltd

活動報告

お盆に急須、茶葉、御茶菓子、チョコレート、紙コップをセット。

ステッカーで2つのグループ分けを行い、それぞれ2人組を作る。

1. 基本的な日本茶の説明
2. 急須を使ったお茶の淹れ方 デモンストレーション
3. 急須を使ってお茶を淹れてみよう。
上記2人組で1つの急須を使い、玄米茶抹茶、焙じ茶を淹れて試飲。
4. 抹茶の説明
5. 抹茶の点て方デモンストレーション
6. 抹茶試飲 チョコレートと一緒に



主催者	主催者名	在オークランド日本国領事館	
	企画名称	天皇誕生日レセプション	
日時	2018年11月30日(金) 18時30分~20時30分	会場	在オークランド総領事公邸
参加者属性 ※国籍や所属など	オークランド市議会議員、国会議員、 経済界関係者、在オークランド日本人	参加人数	招待総数280名~300名
実施言語	英語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	京都宇治 玉露、上焙じ茶 (Nippon Tea Ltd)

活動報告

昨年の日本企業紹介ブースの一部ではなく、メイン会場の一部に日本茶コーナーを設けていただき、玉露と焙じ茶の水出しを提供しました。

菊池総領事のスピーチ内で、日本茶の新しい楽しみ方としての冷茶についてご紹介いただき、その結果多くのゲストの方に試飲していただくことができました。

特に、日本人以外の方の関心がたかく、これからのBBQ、パーティシーズンにむけてお酒を飲まない方への新しく、健康的なドリンクとして紹介しました。

また、日本人の方は、例年ですと高級品としての玉露を飲まれる方が多かったのですが今年は焙じ茶を希望される方が急激に増えました。

水出しでも、豊かな香りやコクがでることに驚かれておりました。

オークランドでは、おいしい日本茶が入手できないため在ニュージーランド歴の長い日本人はお気に入り日本茶をまとめて持ってくるのが通例です。

価格的に難しいのですが、このような日本人にもアピールできる日本茶を将来的には提供していきたいと思っております。



主催者	主催者名	The Cookie project	
	企画名称	Introduction New Matcha Butter Cookies	
日時	2019年1月23日(水) 15時~16時	会場	Prestige Law
参加者属性 ※国籍や所属など	The Cookie Project 顧客	参加人数	13名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	京都宇治 玉露、上煎茶、上焙じ茶 (Nippon Tea Ltd)

活動報告

中国新年祭の限定商品として”抹茶クッキー”を発売
試食会で、玉露冷茶、上煎茶、上焙じ茶を提供。

抹茶の説明をはじめ、各お茶の説明をまじえ 試飲を
提供しました。

平日の仕事終わりの1時間の会でしたが、参加者の
皆さんには楽しんでいただけたと思います。



主催者	主催者名	Kym Cooper	
	企画名称	Australian Tea Cultural Seminar	
日時	2018年7月21日(土)	会場	Worndering Cooks (ブリスベン市内のカフェ)
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人	参加人数	12名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	八万寿茶園 煎茶くりたわせ

活動報告

- ・日本茶の種類についての説明
- ・使用茶の茶と農園の紹介
- ・カフェイン、カテキン、テアニンの成分と健康効果について
- ・実践 淹れ方講座



31 オーストラリア

報告者 古宮 美里

主催者	主催者名	Moura Coal Festival Committee	
	企画名称	Moura Coal and Country Festival	
日時	2018年8月25日(土)	会場	Moura Recreation Grounds
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人	参加人数	20名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	静岡/玉川茶、鹿児島/霧島茶

活動報告

- ・日本茶の種類についての説明
- ・製造について
- ・カフェイン、カテキン、テアニンの成分と健康効果について
- ・淹れ方講座 実践



主催者	主催者名	本人	
	企画名称	日本茶講座	
日時	2018年11月25日(日)	会場	友人宅
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人	参加人数	4名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	静岡 玉川茶／八女伝統本玉露

活動報告

- ・ 日本茶の種類の説明
- ・ 使用茶の説明
 静岡茶：山の茶の特徴
 八女茶：玉露と煎茶の違い、地理的表示保護制度
- ・ 急須を使って煎茶の淹れ方講座
- ・ 玉露の呈茶



主催者	主催者名	Locafolks	
	企画名称	How to consume all the tea, literally ALL!	
日時	2018年7月27日(金) 11時~13時	会場	6 Nest Place, Point Cook, Australia
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人	参加人数	14名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	蒸し製玉緑茶、炒り蒸し茶 (共に松尾政敏氏製造)

活動報告

まず「茶」について説明。次に「日本茶」の分類について紹介した。日本茶を淹れるときに注意するポイントを挙げ、デモを行った。

当日淹れるお茶の背景を説明し実際に淹れた。2煎淹れた後、出汁醤油で食す。2つ目のお茶について背景、淹れ方のポイントを説明し、デモを兼ねて淹れて飲んでもらった。

練りきりについて説明するときには茶道についても触れ、さまざまな日本茶について理解を深めてもらう。

最後に茶葉が残った場合の使い方を色々提案した。



34 オーストラリア

報告者 押谷 はるみ

主催者	主催者名	Ryoichi Saito 日本食レストラン「藤庭」ディレクター	
	企画名称	日本料理に合わせる日本茶の提案	
日時	2018年8月9日(木) 15時から約2時間	会場	17Wellington Street, St Kilda VIC 3182
参加者属性 ※国籍や所属など	日本人(レストランディレクター、 日本米輸入業者)	参加人数	3名
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	上級煎茶、ほうじ茶(橋口利隆氏製造)、玉緑 茶2種、ほうじ茶(松尾政敏氏製造)

活動報告

色々な種類のお茶を飲んでもらい、香り、味の特徴をつかんでもらった。

その日本茶を日本から取り寄せた特徴あるコメ、例えば皇室献上米等と一緒に合わせて現地の方に紹介する方法を検討してもらった。



主催者	主催者名	Friend of Featherbrook	
	企画名称	Japanese tea workshop	
日時	2018年9月17日(月) 12時15分~14時	会場	Featherbrook Community Centre
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人	参加人数	26名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	蒸し製玉緑茶(松尾政敏氏製造)、ほうじ茶 (橋口利隆氏製造)

活動報告

まず「茶」について説明。次に「日本茶」の分類について紹介した。日本茶を淹れるときに注意するポイントを挙げた。

ほうじ茶を淹れた。日本茶に関するさまざまな質問に答えた。

当日淹れるお茶の背景を説明し参加者がグループに分かれて実際に淹れた。2煎淹れた後食す。



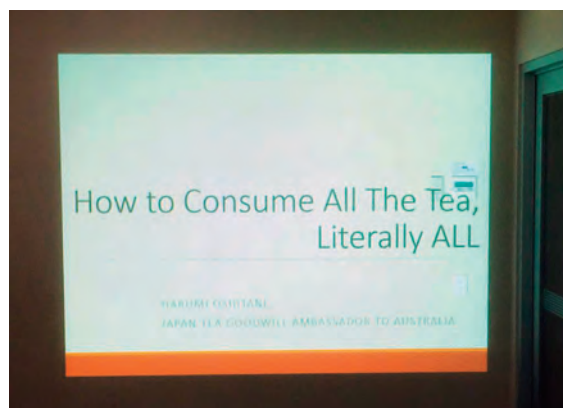
主催者	主催者名	Permaculture Yarra Valley Inc.	
	企画名称	How to consume all the tea, literally ALL!	
日時	2018年10月13日(土) 10時30分~11時30分	会場	Healesville Community Centre
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人	参加人数	6名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	玉露、抹茶(西製茶)

活動報告

日本で環境に配慮しながら生産されたお茶を味わってもらった。

玉露と抹茶を淹れて環境にも体にもいいお茶を作る努力を伝え、かつおいしい日本茶を味わってもらった。さらに煎を重ねた玉露を食べてもらい、上質のお茶は食べてもおいしいことを体験。

使用した茶殻の再活用方法を紹介し、環境問題に関心の高い参加者の栽培環境に関する質問に答える。



主催者	主催者名	Friend of Featherbrook	
	企画名称	Japanese tea workshop	
日時	2018年11月12日(月) 12時15分～14時	会場	Featherbrook Community Centre
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人	参加人数	15名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	蒸し製玉緑茶(松尾政敏氏製造)、ほうじ茶 (橋口利隆氏製造)

活動報告

まず「茶」について説明。次に「日本茶」の分類について紹介した。日本茶を淹れるときに注意するポイントを挙げた。

ほうじ茶を淹れた。日本茶に関するさまざまな質問に答えた。

当日淹れるお茶の背景を説明し参加者がグループに分かれて実際に淹れた。2煎淹れた後食す。



主催者	主催者名	Sayaka Matsuki	
	企画名称	日本茶テイastingセッション	
日時	2018年8月10日(金)	会場	Chayo Japanese Cafe
参加者属性 ※国籍や所属など	日本人・オーストラリア人・中国人	参加人数	9名
実施言語	日本語&英語	使用茶 ※茶種・製造者など	丸久小山園 煎茶 玉露

活動報告

玉露の水出し茶を始めに試飲。

急須を1人1つ用い、煎茶を70度と100度で飲み比べ、飲んだ感想をノートに記録。

玉露を試す。お茶菓子として、スフレチーズケーキを出す。その後玉露の茶葉をポン酢で試食。

参加者全員で意見交換。

一人の中国人の方が、どのような味をしたかよりは、色の違いやこのお茶は舌のどのあたりで感じたかの意見をシェアしていただきました。

その方は、煎茶70度がすっきりしていて好きだと教えてくださいました。

日本人の参加者でも急須を使ってお茶を飲んだことがない方、玉露を飲んだことがない方がいらっしたのですが、普段飲んでいたお茶と全然違うと、大変楽しんでいただけました。

日本人の方々も煎茶70度がすっきりしていて美味しいとのことでした。

玉露は慣れるまでに時間がかかりそうだと意見もありました。

オーストラリア人参加者お二方とも、玉露の水出し茶が好きだとのことでした。

ワインテイastingととても似ていて、ワインはフルーツなどで表現するが、日本茶は日本茶ならではの味で表現が難しいが、皆と意見を交換して、海藻の味の中でも違うことに気づき、もっと違うお茶も試していきたいとおっしゃってました。





主催者	主催者名	Mission of Japan to ASEAN (ASEAN 日本政府代表部)	
	企画名称	Experience Japanese Food Culture Try and Enjoy 'Real' Japanese Cuisine 45th Anniversary ASEAN-Japan Friendship and Cooperation Beyond a Tea Cup -Japanese Tea and cuisine Using Tea-	
日時	2018年12月13日(木)	会場	Hibiscus Hall, ASEAN Secretariat
参加者属性 ※国籍や所属など	ASEAN各国大使・日本大使館員・ ASEAN事務局幹部および職員など	参加人数	約150人
実施言語	英語・インドネシア語・日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(静岡県産川根茶)など

活動報告

日 ASEAN 友好 45 周年記念行事の一環として、お茶の魅力を紹介するイベントを開催。

日本のお茶の伝統や、お茶を使った料理・お菓子を紹介。

大使公邸料理人の^{つき}築氏が鮭茶漬けなどの作り方を実演。

お茶を使った寿司やほうじ茶プリンなどが供された後、会の後半に日本茶大使として「美味しい煎茶の淹れ方」についてデモンストレーションしました。

当日は美味しいお茶の淹れ方についての資料も配布(英語)。内容についても監修しました。

イベントの様子をビデオにもまとめるということで、日本茶大使としてインタビュー撮影。

英語にてお茶の種類などについての質問に答えました。



会場入口。
静岡県はじめ各県の紹介ブースも用意。



お茶についての説明パンフレット。
美味しいお茶の淹れ方(英文)については、内容を監修しました。



公邸料理人・築氏によるお茶やお茶を使った料理などについての説明とデモンストレーション。



デモンストレーションを公聴する参加者の皆さん。
手前には、お茶を使った料理が準備、提供されています。



お茶を使った巻き寿司



「美味しい煎茶の淹れ方」についてデモンストレーションしました。
(私が日本語で説明し、英語で通訳。)



デモンストレーション終了後は、インドネシアのメディアからの囲み取材。
質疑応答の時間。
(当初は英語で通訳さんがつく予定でしたが、気づけばインドネシア語にて直接応答することに…。)

ASEAN 代表部の須永和男大使と奥様にも、煎茶を試飲していただきました。



伊藤園さんをはじめ、日本の企業も出展。

主催者	主催者名	Viaje a Origen (非営利異文化交流団体)	
	企画名称	Viaje a Origen / Rumbo a Japon	
日時	2018年6月21日(木) 16時~17時	会場	メデジン市市内スシレストラン
参加者属性 ※国籍や所属など	日本文化に興味のある一般コロンビア人、日本語を勉強する学生等	参加人数	30名ほど
実施言語	スペイン語	使用茶 ※茶種・製造者など	玄米茶、ほうじ茶(静岡産、実家の狭山園の茶を使用)

活動報告

茶畑やカメリアシネンシスの木、茶の発酵度の違いによる様々なお茶などの写真を見せながら、日本茶について説明。日本茶をいうと茶道のイメージをもつコロンビアが多いが、普段日本人が家で飲む葉っぱと急須を使った日本茶の飲み方や楽しみ方を説明することによって、実際に飲んでみようとお茶に対して興味を持ってもらえるように、楽しく淹れ方のデモンストレーションも行った。参加者は日本文化だけでなく、健康に関心をもつ主婦層の参加も多かったため、カテキン作用や健康効果についての情報に注目が集まった。

メデジン市は常春気候だが蒸し暑い時期もあるので、水で急冷させる淹れ方でのほうじ茶の試飲も行った。コロンビアでは香りのいいお茶が好まれるので玄米茶の味は好評。カフェインが少なくリラックスできるお茶を飲みたいというひとにほうじ茶を勧めている。

コロンビアは貧富の差が大きく、やはり日本文化に興味のある人々(日本語を勉強している、日本食レストランに行ける、健康志向の人) = 高所得者となるが、そのような人たちは先進国の考えに近く、高価でも質のよいもの、おいしいものを求める傾向が強い。

そして、着物や浴衣などで日本のイメージをアピールしながらデモンストレーションをすることによってリラックスするタイミングでお茶を日常に取り入れようと思うコロンビア人も増えている。美しい急須のデザインや、茶器もそろえてお茶を飲みたいという人も多かった。

<https://www.facebook.com/www.sushiworld.co/>
(プレゼンテーションのビデオ)



主催者	主催者名	Ryuhikai Corporación Cultural	
	企画名称	Medellin semana cultura de Japonesa Cool Japan	
日時	2018年6月23日(土) 11時～12時30分、13時～14時30分	会場	メデジン市ベレン図書館
参加者属性 ※国籍や所属など	日本文化に興味のある一般コロンビア人、在コロンビア日本大使館関係者等	参加人数	お茶のプレゼンテーション参加者は25名程度
実施言語	スペイン語	使用茶 ※茶種・製造者など	玄米茶、ペットボトル用シャカシャカ抹茶すっぴんちゃん(狭山園の茶を使用)

活動報告

日本文化に興味を持つ若い学生、健康に気を使う主婦層、地元のコーヒーショップやティーショップ関係者もプレゼンテーションに参加してくれた。

若い世代のコロンビア人たちは抹茶を使ったスイーツに持っている人が多い。茶を飲むことは健康によいが、どんなときにどんなお茶を飲んだらよいのか。などメモに取りながら質問をする参加者がとても多かった。

コロンビアで販売されている緑茶は苦いという人が多く、葉っぱで淹れる新鮮な日本茶の味に驚くひとは多い。淹れ方もお湯の温度を下げて淹れたり、待ち時間について考慮しながらお茶を飲む知識を持つ人はほとんどいないが、コロンビアの国民飲料であるコーヒーはサードウェーブ（一杯ずつ丁寧にドリップして飲む、シングルオリジンのコーヒーを味わうなど）も流行ってきているので、お茶の淹れ方も似ているという意見を出す人も多かった。実際に家でティーポットを使って紅茶やハーブティを飲むひとも増えているので、もっと質のいい日本茶がコロンビアで購入できるようになったら飲みたいと言うひとも多い。

今回は在コロンビア日本大使館より茶道のデモンストラーションも行い、こちらは正客役でデモに参加した。茶道と急須で淹れる日本茶の文化、両方ともとても素晴らしいといってくれる参加者がたくさんいた。コロンビアと日本の食文化や嗜好品のスタイルは日本とはだいぶ異なるので、コロンビア人が取り入れやすいお茶の飲み方（抹茶オレや抹茶スイーツ、茶のカクテルなど）なども紹介するとイメージが広がっていいと感じる。



主催者	主催者名	コロンビア日系人協会 日本語学校光園	
	企画名称	日本文化祭 紅夕コ祭	
日時	2018年7月28日(土) 11時～12時、15時～16時	会場	日系人協会付属 光園南部校舎内
参加者属性 ※国籍や所属など	日本文化に興味のある一般コロンビア人、コロンビア人の日本語を学習する生徒、日系人協会関係者、コロンビア日系人等	参加人数	50名ほど
実施言語	スペイン語	使用茶 ※茶種・製造者など	茶道用抹茶、深蒸し煎茶、玄米茶(狭山園の茶を使用)

活動報告

コロンビア唯一の日系人協会が運営している日本語学校の日本文化祭で午前：茶道デモンストレーションと午後：日本茶試飲ワークショップを行った。

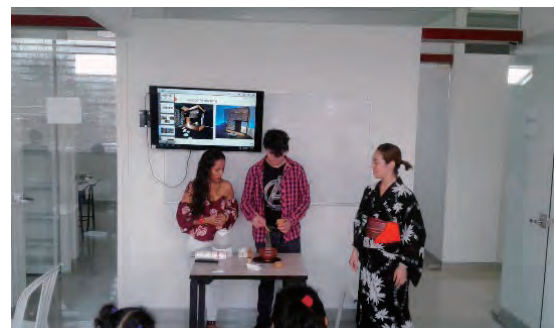
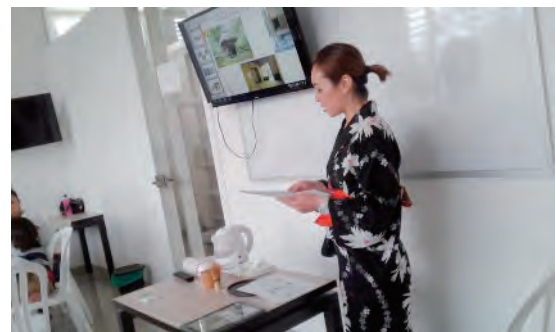
茶道を使った抹茶の点て方や飲み方の紹介、茶道の歴史やマナーなどを説明。茶道を通じた日本のマナーや歴史などに関心をもつコロンビア人は多く、コロンビアのお菓子と抹茶の試飲は大変好評だった。

抹茶は茶道形式にかかわらず、お菓子に利用したり、急須を使わず飲む飲み方も説明し健康効果などもアピールした。

急須を使って淹れる深蒸し煎茶と玄米茶のデモンストレーションと試飲体験では40名もの参加者が集まってくれ、お茶の栽培やほかの茶との違い、コロンビアで販売されている緑茶と日本煎茶の違いなどの意見や質問などもたくさん出た。

以前は日本文化として日本茶に興味を持ってくれる人が多かったが、近年は健康志向な人も増え、お茶自体の健康効果や風味、味わいの違うお茶を飲みたいという人が増えてきた印象。イベントを行ったカリ市は年間を通じて熱帯気候なので、氷をつかった冷たいお茶の淹れ方も紹介した。抹茶の点て方体験や急須でのお茶を淹れる体験も参加者の中から数名にしてみもらい、コロンビアでは主流なTBGAのお茶との違いを考察してもらった。日系人協会関係者からも生徒や、日本茶を購入したい人が増えているので、販売用のお茶を置きたいとの意見もあった。

日本語を勉強する生徒向けに日本語でのプレゼンテーション開催プランも出ているので、継続してプレゼンテーションや日本茶イベントを開催していく予定。



主催者	主催者名	コロンビア 日本茶大使 池谷香代子	
	企画名称	Presentacion de té Japones	
日時	2018年8月29日(水) 13時～14時30分、16時～17時30分	会場	Medellin EAFIT大学 言語センター内教室
参加者属性 ※国籍や所属など	大学で日本語を専攻しているコロンビア人学生、教員、関係者	参加人数	2回のプレゼンで30名の参加者
実施言語	スペイン語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	深蒸し煎茶、抹茶

活動報告

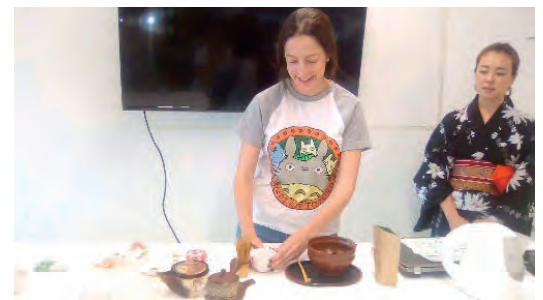
日本語を勉強する学生向けに日本語での日本茶プレゼンテーション、その他の学生向けにスペイン語でのプレゼンテーションを各一回ずつ行った。

パワーポイントで静岡の茶畑の写真や日本茶の加工方法などを紹介し、コロンビアで飲まれているお茶との違いなどを観察しながら試飲をしてもらった。回し注ぎをしたり、急須で淹れるお茶を飲むのは初めてという人が多かったが、日本語を勉強しているあるコロンビア人学生は煎茶の試飲をして「とてもやさしい味がする」と味の感想を言ってくれたのが印象的だった。

40代、50代の参加者は、質のいいお茶は砂糖をいれて飲まないほうが全然美味しいということを知った。普段TBAGの紅茶や緑茶には砂糖をいれて飲んでいるから砂糖もミルクも入れないお茶は少し物足りない気がする、砂糖を入れる代わりに甘いお菓子に合わせて飲んでみたい。普段は紅茶をよく飲むが、お茶のカフェインについて知りたいという意見もあった。

年代によってお茶の飲み方や嗜好は違い、若いコロンビア人より年配のコロンビア人のほうが砂糖を入れたり、甘いお菓子を普段から食べている人が多い。

抹茶を点てる体験もしてもらい、茶道の作法で飲む抹茶、普段にも簡単に飲む抹茶の楽しみ方なども説明した。和菓子などに興味をもつ学生もたくさんいて、日本の伝統文化としての茶にとっても興味がわいたという感想もあった。次回は貸出用茶器を利用し、日本茶の淹れ方ワークショップを開催したいと思う。



主催者	主催者名	ボゴタ日本人学校	
	企画名称	日本茶のことにについて学ぼう	
日時	2018年9月1日(土) 11時30分~12時30分	会場	ボゴタ日本人学校内教室
参加者属性 ※国籍や所属など	学校の1年生から6年生までの生徒 10名、親御さん、学校の先生等	参加人数	全員で40名ほど
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	深蒸し煎茶

活動報告

コロンビアに駐在する日本人の親をもつお子さんなどが通うコロンビア唯一の日本人学校で、日本文化を学ぶクラスで日本茶についてのプレゼンテーションと貸出茶器を使ってもらい煎茶を淹れ、飲んでもらう体験クラスを行った。

前半はパワーポイントの写真を見せながら、お茶の木、日本茶の種類、加工法などを紹介。おいしい煎茶の淹れ方のポイントを説明しながら急須を使った淹れ方をデモンストレーションし、高学年と低学年の児童2人一組のペアで順番に3客分の煎茶を淹れてもらった。自分が淹れたお茶、ほかの人が淹れたお茶も飲み比べ、親御さんや先生たちにも試飲をしてもらった。普段から家で煎茶や麦茶、プーアル茶などを飲んでいる生徒も多かったが、自分で急須を使ったことがある生徒さんは少なく、かなり慎重にお茶を淹れていたがペアで協力して湯呑にお湯を移してお湯の温度を調節したり、ほかの人が淹れたお茶などを飲み比べして、感想を言い合ったりしていた。

2煎目を淹れる時間がなかったので、1煎だけ淹れた茶殻を醤油で食べてもらう体験もした。

1人目の生徒に1煎目、2番目の生徒に同じ茶葉で2煎目を淹れてもらい、味の違いを見比べても良かったかもしれない。しかしながら、以前アドバイザーとして東京都内の小学校の食育クラスで日本茶の入れかたクラスに参加したので、経験を十分生かすことができてよかった。

お茶を淹れることを通じてお茶を飲む人のことを考え、思いやりやおもてなしの心も大切にすることも伝え、親御さんも交え和気あいあいと質問に答えながらクラスを開催することができ、学校の先生たちからも好評の声をいただいてよかった。

日本人学校に通う児童たちの親は駐在や大使館関係者が多く、いずれは日本に帰国するが日本の文化を海外であらためて体験できる機会は貴重なのでコロンビアに在住する日本人へも日本茶の魅力について積極的に広げていきたいと思う。

(※写真は活動報告用にのみ撮影許可が出たので、掲載しておりません。ご了承ください)

主催者	主催者名	台中市立石岡国民中学校 鄭清峰校長	
	企画名称	日本茶のおもてなし文化	
日時	2018年8月27日(月) 10時～10時30分	会場	石岡中学校 日本文化教室
参加者属性 ※国籍や所属など	石岡中学校 1年生、2年生	参加人数	12名
実施言語	中国語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶、深蒸煎茶、焙じ茶、烏龍茶

活動報告

当日急遽参加人数 20 人→ 12 人の変更がありました。

まず、日本茶の歴史を話し、その後日本茶の種類説明の際は、実際に茶葉に触ったり香ったりしました。試飲は深蒸煎茶及び、ほうじ茶の冷茶を用意しました。



日本茶輸出促進協議会作成ビデオを見ました。



普通煎茶の淹れ方を実演しました。
その後、3 人一組になり、3 煎めまで淹れました。



国際交流クラスということ、また担当の先生からの要望で、10 個日本語を覚えることに。

「きゅうす、ゆさまし、ちゃわん、ちゃたく、ちゃかん、ふきん、ふつうせんちゃ、、、」
と何度も声に出し、最後は全員が言えるようになりました。



お茶の味については、1 煎めは「おいしい」、2 煎め以降は「渋い」との意見が多かったです。

好き嫌いもあるかと思い、お菓子はいくつか用意しましたが、私が思うに台湾の方たちはあまり甘いものを好まないようです。和菓子系は甘すぎるようでした。

台中は烏龍茶、紅茶の産地なので、最後に静岡県の烏龍茶を淹れました。

主催者	主催者名	周綺紅	
	企画名称	日本茶体験	
日時	2018年9月17日(月) 9時15分～10時30分	会場	台中基督徒栄中礼拝堂
参加者属性 ※国籍や所属など	日本語クラスの生徒	参加人数	11名
実施言語	中国語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶、深蒸煎茶

活動報告

日本語クラスということもあり、日本語と中国語で行いました。

参加者は11人だったので、2人ひと組み×4、3人ひと組み×1で行いました。

日本茶の種類、茶道具を日本語と中国語で紹介しました。文字は皆さん声に出して覚えていました、試飲は深蒸煎茶及び、ほうじ茶の冷茶を用意しました。



日本茶の健康効果を紹介した後、普通煎茶の淹れ方を実践しました。



各自3煎めまで淹れました。

茶筒内の茶葉を茶さじで丁寧にすくうこと、淹れ終わったら急須の側面をトントンと叩いて茶葉を中心に戻すことなど、面白いようでした。

また、台湾茶で使う聞香杯はないのかとも聞かれました。香りを楽しむ台湾茶と、味わいを楽しむ日本茶のことが知っていただきました。

子供の頃日本の教育を受けた方もいらして、日本語が流暢でした。日本が好きで、日本に興味がある方ばかりです。その方々に日本茶を紹介できる時、言葉にならない嬉しい気持ちがこみ上げてきました。

「日本茶を買いたいけれどどこで買えばいいの？」
「台中の骨董市で同じような急須が売っていたけれど、とても高価だった」
など、聞かれました。

協力してくださった日本語クラスの教師、周さんに助けをいただき行うことができました。

終わったあと、別クラスの日本語教室の授業を拝見し、人に伝えることの大切さを学ばせていただきました。今後に活かしていきたいと思います。



主催者	主催者名	周綺紅	
	企画名称	日本茶体験	
日時	2018年9月19日(水) 9時15分～11時	会場	台中基督徒栄中礼拝堂
参加者属性 ※国籍や所属など	日本語クラスの生徒	参加人数	15名
実施言語	中国語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶、深蒸煎茶、焙じ茶

活動報告

参加人数は15人だったので、2人ひと組×6、3人ひと組×1で行いました。

日本語クラスということで、日本語も多く話すことにしました。

まず、日本茶輸出促進協議会作成ビデオを見ました。

日本茶の種類、茶道具を中国語と日本語で紹介しました。文字にもして覚えました。

声に出して繰り返すことで、日本語の学びにもなっているようでした。

試飲は深蒸煎茶及び、ほうじ茶の冷茶を用意しました。

普通煎茶の淹れ方を実演しました。

その後、各自3煎めまで淹れました。

茶托ちやたくを使い手を添えて、丁寧にお茶を飲まれました。

全員女性だったからか、用意していたお茶菓子に加え、参加者もお茶菓子を持ち寄っていて、お茶教室というよりお茶会という感じになりました。

急須、茶筒、お盆など茶道具にも興味を持たれていました。

・日本に行ったらどこで購入できるのか？

・日本へは旅行で行くことがあるが、時間が限られていて購入できない。

・あなたは販売していないの？

など、意見がありました。

最初に見た日本茶輸出促進協議会のビデオにもありましたように、急須を使った楽しみ方を紹介、体験したら、次は自宅で自ら淹れてみたいと思うでしょう。

今後は台中市内を回り、茶葉や道具の販売状況を調査してみようと思います。



主催者	主催者名	周綺紅	
	企画名称	日本茶体験	
日時	2018年10月1日(月) 10時30分～12時	会場	台中基督徒栄中礼拝堂
参加者属性 ※国籍や所属など	日本語クラスの生徒	参加人数	9名
実施言語	中国語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶、深蒸煎茶、焙じ茶

活動報告

参加人数は9人。2

人ひと組×4、1人×1で行いました。

日本語クラスということで、日本語も多く話すことにしました。

まず、日本茶輸出促進協議会作成ビデオを見ました。

日本茶の種類、茶道具を中国語と日本語で紹介しました。文字にもして覚えました。

試飲は深蒸煎茶及び、紅茶の冷茶を用意しました。



普通煎茶の淹れ方を実演しました。

その後、各自3煎めまで淹れました。

1煎めを淹れた後、「おいしい」という声が出てホッとしました。2煎めからはお菓子と合わせ、日本茶を楽しんでいただきました。

最後にほうじ茶を淹れました。

前回までほうじ茶は冷茶にして出していましたが、「熱い方が好き」という意見が聞かれたため、今回は熱いほうじ茶を淹れました。

「香りがいいね」という声が聞かれました。台湾の方は味わいもさることながら、やはり香りを大切にしているように思いました。



合計3回の日本語クラスでの日本茶教室を終え、「日本茶+日本語」という新たな発見がありました。なぜなら誰もがお茶に興味があるわけではありません。「日本茶+和菓子」のように「日本茶+日本語」で、日本茶に興味をもってもらいたい機会になるといいです。

主催者	主催者名	中華方円茶文化学会創会理事長 蔡玉钗	
	企画名称	清風茶宴 茶漫陶陶 主題「迎接旅人的微風」	
日時	2018年10月28日(日) 10時～12時、13時～16時	会場	清水眷村文化園區
参加者属性 ※国籍や所属など	市民	参加人数	100～150名
実施言語	中国語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶、玉露、焙じ茶

活動報告

今年で5回目の清風茶宴。20茶席の中で1つ日本茶席を設け、日本茶紹介の機会をいただきました。

市民が茶杯を片手に各茶席を回りお茶を飲みます。(1茶席約30分くらい)

ほかに、陶芸家の方々が自身の茶器を販売したり、お菓子作りなども行われました。



私の茶席名、「秋風声音」

秋桜の風に揺れる音、落ち葉を踏む音、ススキが風に吹かれる音、の風景をイメージして茶席をつくりました。

見本茶には、普通煎茶、深蒸煎茶、玉露、碾茶、玄米茶、焙じ茶を並べました。



古民家を利用しています。台中市内でもこのような古民家がお洒落なお店に改装されて賑わっています。



茶師が各々茶席を設け、来客をもてなしました。

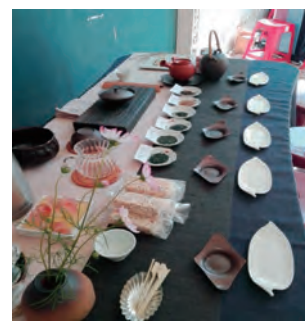
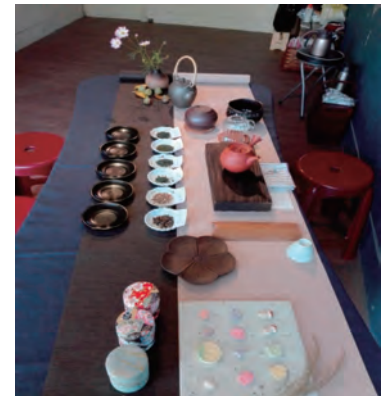
1回の茶席で5人～6人が座りました。

煎茶茶席では、1煎めを味わった後、2煎めの前には抹茶羊羹を出しました。

1煎めは「おいしい」という声が聞かれました。2煎めも思いのほか好評でした。

今回普通煎茶は、川根茶を選びました。

普通煎茶と深蒸し茶の違いや、被覆栽培のことも興味を持たれていました。



玉露の席では、万古焼の宝瓶にも関心が注がれました。淹れる温度、時間などを話し、途中蓋を開けて茶葉を見ていただきました。濃厚な味わいは、「しょっぱい」とも表現されました。私の玉露の淹れ方がいまいちかもしれず、今後気を付けます。

2煎めの後の茶殻に、鰹節、だし醤油を加え食べていただきましたが、とても好評でした。

ほうじ茶の茶席では加賀棒茶を淹れました。見本茶の葉のほうじ茶との違いも話しました。

ほうじ茶の香りとも味わいはとても好評でした。茶請けに碾茶を混ぜた小さなおにぎりを出しました。こちらでも好評でした。



抹茶で羊羹を作り、碾茶でおにぎりを作り、玉露の茶葉も食べてもらいました。

どれも好評でした。食べられる茶葉は、無駄もなく、健康的だと言われました。

会場には100人を超える多くの市民が来ていました。私の茶席では60～70人の方にお茶を淹れ飲んでいただきました。最後の方には用意した抹茶羊羹、碾茶おにぎりもなくなり、設えにしていた干菓子を出しました。本来は抹茶の薄茶と合わせることが多いお菓子ですが、このような季節感のあるお菓子は貴重で、茶席に欠かせないと思いました。



着物で対応し、今回初めて小学6年生の娘も浴衣を着て手伝いました。

日本の文化とともにお茶を紹介でき、後日先生から特別感のある茶席で面白く、皆がとてもよかったと言っていた、と言われました。

お茶に親しんでいる国だからこそ、このようなお茶イベントが開かれるのだと思います。

年齢層は幅広く皆さん好意的、若者やお茶に詳しい中高年の男性が多かったのが印象的です。

今後もいつでも出かけられるよう、気を引き締めてお茶活動をしていきます。

主催者	主催者名	仁川茶芸教室 廖紹恵	
	企画名称	日本茶講座	
日時	2018年11月29日(木) 9時30分～11時	会場	仁川茶芸教室
参加者属性 ※国籍や所属など	陸羽泡茶師検定受験者(台湾)	参加人数	8名
実施言語	中国語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普普通煎茶、玉露、焙じ茶

活動報告

参加人数は8人。2人ひと組×4で行いました。



種類、製造工程、淹れ方の順で進めていきました。覆下栽培は写真を見てもらいました。玉緑茶は初めて見たとのことでした。



普通煎茶とかぶせ茶を淹れてもらいました。皆さん中国茶を学ばれているので、お茶の香り、茶殻の色を注意深く観察されていました。

意外？にも普通煎茶よりかぶせ茶に美味しいとの声が聞かれました。

2煎茶めの後に甘いお菓子、3煎めの後に碾茶おにぎりを食べてもらいました。

製造工程を資料だけでなく、詳しく話せたらよかったです。玉露は少量を飲んでもらいましたが、評価はいまいち。「しょっぱい」とのことでした。

最後に茎焙じ茶を淹れましたが、その形状に驚かれていました。葉の焙じ茶に親しみがあるようです。

これまでの教室と違いお茶に詳しい方々が対象だったので、緊張しましたが自分にとってもよい経験になりました。また、来年皆さんの日本茶工場見学の依頼を受けました。名古屋でお世話になったインストラクターの方に相談しているところです。ぜひ実現したいと思います。



主催者	主催者名	周綺紅	
	企画名称	日本茶体験	
日時	2018年12月11日(火) 10時～11時30分	会場	台中忠明基督徒礼拜堂
参加者属性 ※国籍や所属など	日本語クラスの生徒	参加人数	13名
実施言語	中国語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶、深蒸煎茶、かぶせ茶、焙じ茶

活動報告

参加人数は13人。3人ひと組×3、2人ひと組×2で行いました。

日本語クラスということで、日本語を多く話すことにしました。

まず、日本茶輸出促進協議会作成ビデオを見ました。



次に、日本茶の種類、製造方法、茶道具を紹介しました。茶葉は見て触ってもらいました。

種類説明の後、深蒸煎茶の水出しをしました。



皆さん慣れた手つきで、上手に淹れておられました。

2煎めは甘いお菓子を食べてから飲んでもらい、美味しいと言われていました。



最後に茎ほうじ茶を淹れました。見本の葉ほうじ茶と比べて香りを回しました。

茎ほうじ茶の香りは皆さん絶賛でした。



お茶請けに碾茶を混ぜた碾茶おにぎりを出しました。どなたか煎茶の中に入れていました。

今後はお茶の説明だけでなく、お茶の楽しみ方も紹介していけたら、というヒントになりました。

主催者	主催者名	中華方円茶文化学会創会理事長 蔡玉钗	
	企画名称	年末の市民向け呈茶	
日時	2018年12月26日(水) 10時～11時30分	会場	台中市立図書館潭子図書館
参加者属性 ※国籍や所属など	市民	参加人数	約30名
実施言語	中国語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶、かぶせ茶、紅茶

活動報告

中国茶席 4 席、日本茶席 1 席で行われました。

図書館長、蔡先生の挨拶、茶師の紹介のあと、ひと席 5 名ずつ呈茶を行いました。



日本茶を日本文化とともに表現するよう努めました。

産地、茶葉の紹介のあと、普通煎茶 2 種（川根茶、宇治茶）、かぶせ茶（伊勢茶）、紅茶（静岡）を順に淹れました。

かぶせ茶を見るのは初めての方が多く、興味を持っていました。

紅茶は静岡県の有機紅茶を淹れましたが、とても好評でした。

お茶請けは図書館の方からお菓子が用意されていましたが、持参した碾茶おにぎりも出しました。茶葉を食べられることに皆さん驚かれていました。



普通煎茶 2 種は協会の常滑急須^{とこなめ}、かぶせ茶は万古焼の小振り急須、紅茶はガラス茶器を用い、いろいろな楽しみ方もみていただきました。

「淹れ方や茶葉の話がきけて楽しい」と、皆さんにとっても喜んでいただけました。

日本旅行に行かれる方も多いため、日本国内の茶店情報なども今後調べ、できる限り伝えていきたいと思っています。

主催者	主催者名	在韓国日本大使館文化院	
	企画名称	新年行事	
日時	2019年1月16日(水) 14時～15時30分	会場	日本大使館文化院3階
参加者属性 ※国籍や所属など	一般の韓国人	参加人数	30名
実施言語	韓国語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶・ほうじ茶(共に鹿児島県のカクトミのもの)

活動報告

今回は定員を上回る参加者かつ、当日キャンセルも無し。日本茶に関する質問が多く、韓国の方々の日本茶や日本文化への関心が今回は強く感じました。

今回は尾形の衣装からこだわりました。大正時代の着物をワンピースに仕立て直したものを着用し、まず視覚から皆さんを導入。

日本茶はただ熱い湯を入れて飲むだけではなく、水から淹れられたり、菓子作りにも活用出来るというメッセージを込めて今回は構成。

まずは、煎茶を氷水で淹れた水出し茶を皆さんにお出ししました。

続いては、4名1組で煎茶を淹れる実践。まずは70度くらいの温度で1煎目を出し、2煎目は90度の温度で淹れて、それぞれ試飲してもらいました。お湯の温度で浸出成分が変わるため味の出方も違うことを感じてもらいました。

お茶うけには、在韓日本人の菓子職人に、カクトミの焙じ茶葉を使い焙じ茶クッキーを作ってもらったのをお出ししました。ただお出しするのではなくて、韓国製の折り紙を使って着物のカタチに仕上げ、クッキーが入った袋に1つ1つ添付。見た目も日本の正月らしさが出て、参加者方々に喜ばれました。

各テーブルの急須を職員が一度洗ってきて、続いては焙じ茶の淹れ方実践と試飲。

韓国の方々は香ばしい味を好むので、ワークショップでは焙じ茶をお出しするとやはり喜ばれます。



主催者	主催者名	在韓国日本大使館文化院	
	企画名称	新年行事	
日時	2019年1月17日(木) 14時～15時30分	会場	日本大使館文化院3階
参加者属性 ※国籍や所属など	一般の韓国人	参加人数	35名
実施言語	韓国語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶・ほうじ茶(共に鹿児島県のカクトミのもの)

活動報告

この日も定員を上回る参加者かつ、当日キャンセルも無し。日本茶に関する質問が1月16日開催分より多く、韓国の方々の日本茶や日本文化への関心が今回は強く感じました。

韓国のテレビ局の撮影も入りました。

今回は尾形の密着取材が1週間入っていて、このワークショップも密着取材の一環としてカメラとレポーターが入りました。

この日も尾形の衣装からこだわりました。大正時代の着物をワンピースに仕立て直したものを着用し、まず視覚から皆さんを導入。

日本茶はただ熱い湯を入れて飲むだけではなく、水から淹れられたり、菓子作りにも活用出来るというメッセージを込めて今回は構成。

まずは、煎茶を氷水で淹れた水出し茶を皆さんにお出ししました。

続いては、4名1組で煎茶を淹れる実践。まずは70度くらいの温度で1煎目を出し、2煎目は90度の温度で淹れて、それぞれ試飲してもらいました。お湯の温度で浸出成分が変わるため味の出方も違うことを感じてもらいました。

お茶うけには、在韓日本人の菓子職人に、カクトミの焙じ茶葉を使い焙じ茶クッキーを作ってもらったのをお出ししました。ただお出しするのではなく、韓国製の折り紙を使って着物のカタチに仕上げ、クッキーが入った袋に1つ1つ添付。見た目も日本の正月らしさが出て、参加者方々に喜ばれました。

各テーブルの急須を職員が一度洗ってきて、続いては焙じ茶の淹れ方実践と試飲。

韓国の方々は香ばしい味を好むので、ワークショップでは焙じ茶をお出しするとやはり喜ばれます。



主催者	主催者名	務安君伝統市場商人会	
	企画名称	はじめての日本茶	
日時	2019年1月30日(水)	会場	務安君伝統市場商人会会議室
参加者属性 ※国籍や所属など	市場利用客 世代 40代~ 韓国又は日本方	参加人数	50名
実施言語	韓国語・日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	狭山茶・八女茶・ほうじ茶

活動報告

〈自己紹介〉

日本茶インストラクターと自分

〈実演説明〉

茶器を見せながら用途説明

淹れ方のポイント…

日本茶を上手に淹れる方法

湯の量、茶の量、湯の温度、浸出時間、水の選び方

〈最後に簡単なアンケートに答えていただく〉

来場者感想

- ・ほうじ茶を初めて飲んでとってもおいしかった
- ・お茶が水でも出せるのに驚いた。勉強になった。
- ・お菓子がお茶に合っていておいしかった
- ・日本茶って味が濃い
- ・逆に濃いお茶がおいしかった
- ・茶器に興味がある

〈実演〉

実際にお茶を淹れていただく

〈狭山茶、八女茶、ほうじ茶、韓国緑茶の講師デモンストラーション〉

〈お菓子を召し上がりながら試飲〉

それぞれのお茶の特徴を説明

1. 狭山茶、八女茶と韓国緑茶は同じお茶といっても茶葉の収穫から加工工程がまるで違うこと
2. ほうじ茶を飲むのが初めてという方ほぼ全員だったので焙じることに対する質問を沢山いただき、説明しました

〈水出し茶の講師デモンストラーションと試飲〉

1. 水出し茶というものがないので皆さん初体験。
普段韓国の緑茶を飲んでいると日本のお茶は濃い、苦い、渋いという声をききますが、水出しは呑みやすいようで、好評でした



主催者	主催者名	Tampereen japanilaisen teekulttuurin ystävät ry / タンペレ市日本茶文化同好会	
	企画名称	日本茶のテイスティング会	
日時	2018年9月29日(土)	会場	タンペレ市日本茶同好会会員の家
参加者属性 ※国籍や所属など	タンペレ市日本茶同好会会員	参加人数	6名
実施言語	フィンランド語	使用茶 ※茶種・製造者など	静7132、柚子茶(柚子とウーロン茶)、有機 ロゼ茶、ペにふうき、バタバタ茶、 高木茶園の玉露、八女紅茶、半発酵ほうじ茶

活動報告

日本茶の種類や製造方法を説明しながらそれぞれのお茶を淹れテイスティング。味のマイルドな緑茶、繊細な玉露から発酵茶の順で進めて行く。

普段から茶道を学ぶなど日本文化や日本茶に親しめる方が多いので、珍しい日本茶(特に発酵茶)をという希望があったので、その中でも日本らしい柚子風味のもの、淹れ方(点て方)の特殊な富山のバタバタ茶を紹介。

玉露はすすり茶として提供。この淹れ方は初めてだったようで、とても興味をしめしてくれた。また、茶葉を食べれることも魅力だったようだ。

発酵茶のバタバタ茶とその茶筪には特に興味が集まった。

開始時間が13時からで終了時間は特に決まっていなかったため、予定より多めのお茶を持っていったが、途中2時間経過後に退出しなくてはいけない人が半分ほど(それでも5種類はテイスティング済み)いたものの、残った人たちと全部味見した。

テイスティング会は16時半に終了。緑茶、抹茶だけでなく多様な日本茶に出会えてよかったとの感想をいただいた。

お茶請けは主催者が日本人の知り合いに持ってきてもらった日本のせんべいと季節の和菓子月見団子。



主催者	主催者名	菅野 由美	
	企画名称	番茶のタベ (Bancha-ilta)	
日時	2019年1月10日(木)	会場	ウドゥンバラ陶器スタジオ、ヘルシンキ市フィンランド
参加者属性 ※国籍や所属など	フィンランド人、日本人など Facebookのイベントページを通じて	参加人数	7名
実施言語	フィンランド語	使用茶 ※茶種・製造者など	番茶(はんず茶、相生番茶(阿波番茶)、美作番茶、碁石茶、三年棒茶)

活動報告

番茶のテイスティングのタベということで、代表的な番茶を5種一部日本より、一部フィンランドより仕入れて飲んでもらった。

日本茶のことをある程度知っている人と知らない人が混在するのもあり、日本茶の基本・歴史・特徴も伝えつつ、番茶それぞれの特徴、製造方法、場所なども説明しながら一つずつ何煎かずつ淹れて飲んでいく。

主催場所は以前より何度か開催させていただいているウドゥンバラ陶器スタジオで、フィンランドの土を使って作られた大きめのお茶碗で番茶を味わってもらった。

お茶のイベント初参加のフィンランド在住の日本人の方からも他のフィンランド人参加者からも番茶の面白さ、日本茶の幅広さについての感想があった。

まだお茶の葉は残っているので、今年の他の活動でも番茶の面白さ、おいしさを伝えていきたい。



A background image of a tea plantation with rows of green tea bushes under a bright sky. The text is centered within a white rectangular frame.

2018 年度
日本茶大使
自主普及活動リスト

各国での自主普及活動

国名	報告者	主催者名	企画名称	日時	会場	概要
アメリカ	和氣 礼子	八女市役所	八女伝統本玉露 PR ティーペアリングイベント	2018年3月14日	L'atelier de Joel Robchon	GI認証を取得した八女伝統本玉露のPRイベント。
アメリカ	和氣 礼子		八女伝統本玉露のテイスティング	2018年3月15日	SUSHI AZABU	寿司店向けに八女茶の説明、しずく茶のテイスティングなどを行なう。
アメリカ	和氣 礼子	桜祭り実行委員会	ジャパントウン桜祭りお茶屋さんでの呈茶	2018年4月14、15、21、22日の4日間	Berkeley Buddhist temple	毎年20万人以上が来場しサンフランシスコを代表するフェスティバル。抹茶・ほうじ茶パウダー・さくらかおりなどを店頭で呈茶。
アメリカ	和氣 礼子	Berkeley Buddhist temple	サツキバザー	2018年5月19、20日	Berkeley Buddhist temple	バークレーの浄土真宗センターと Buddhist Temple のファンドレイジングを目的としたフェスティバル。
アメリカ	和氣 礼子			2018年5月24～25日		
アメリカ	和氣 礼子			2018年5月30日		
アメリカ	和氣 礼子	サンフランシスコ福岡人会	最高級の八女茶を楽しむ会	2018年6月10日	Union Bank Community Room	福岡県人会より新規会員獲得のため、講座の依頼があり開催。
アメリカ	和氣 礼子			2018年6月24日		
アメリカ	和氣 礼子	サンフランシスコ領事館	サンフランシスコ領事館公邸での八女茶PR	2018年7月17日	領事館公邸	来場者へ八女茶のサンプルを配布。日本代表が出場する7人制ラグビーの試合がAT&Tパークで開催されるのを受け、激励会として開催。
アメリカ	和氣 礼子	Fukuoka Center for Overseas Commerce in America	Fukuoka Ruby Nightでの呈茶	2018年11月26日	Instacert headquarter	世界的に使用されているプログラミング言語のRubyの開発者松本氏を招いてのイベント。
アメリカ	ヘリッツェン知子		ヨガ教室での日本茶テイスティング会	2018年4月4日		ヨガ教室の依頼にて、日本茶テイスティング会をヨガのレッスン後に実施。
カナダ	平井大介		スタッフを対象とした日本茶クラスの開催	2018年3月7日	バンフセンター	日本茶の種類と特徴の説明。水出し茶で茎茶、ほうじ茶、抹茶のテイスティングを行なった。
イタリア	デアンジェリス由紀子	日本文化クラブ兼レストラン MIYABI	新茶の試飲とお茶の淹れ方のワークショップ	2018年5月20日	日本文化クラブ兼レストラン MIYABI (イタリア トリノ)	レストラン営業外の時間を利用してのセミナー。新茶の試飲とお茶の淹れ方のワークショップを行なった。
イタリア	デアンジェリス由紀子	クリスティーナベトゥリーニ	Workshop tè giapponese	2018年9月25日	Dojo sugiyama torino	イタリアトリノで一番古い柔道の道場、杉山道場で、関係者とその家族を対象に、日本茶のワークショップを行なった。
スイス	岡本 江美子	ジュネーブ大学シニアクラス科とパウアー東洋美術館	日本美術と日本茶の世界	2018年1月11日～2月8日	パウアー東洋美術館	毎週金曜日、パウアー東洋美術館で日本茶ワークショップを開催。
スイス	岡本 江美子	ホテル・インスティテュート・モントルー	"How to enjoy japanese tea?"	2018年2月20日	ホテル・インスティテュート・モントルー	3種類のお茶の説明と淹れ方・点て方の説明を行なった。
スイス	岡本 江美子	Nerdilicious GmbH	Japanischer Grüntee workshop「美味しい日本茶の淹れ方」	2018年5月27日	ダボス	第18回 Japanimanga night において煎茶ワークショップを開催。
スイス	岡本 江美子	Jan Geipel 氏 (「Designers' Saturday 2018」総指揮者)	「Designers' Saturday 2018」での呈茶	2018年11月2日～4日	スイス・ランゲントール	デザインイベント「Designers' Saturday 2018」において呈茶を開催。
スイス	シュルモリなつみ	コトノ茶	日本茶飲み比べ・おいしい淹れ方ワークショップ	2018年11月30日	自宅	自宅にて日本茶飲み比べ・おいしい淹れ方ワークショップを行なった。

国名	報告者	主催者名	企画名称	日時	会場	概要
ニュージーランド	保科 千和子	在オークランド日本総領事館、オークランド日本人会、オークランド市	Ellen Melville Centre's Japan Day Celebration	2018年 2月23日	Ellen Melville Centre, Auckland City	日本茶試飲と Japan Dayへの誘致、紹介イベントを行なった。より多くの来場者を募る目的でオークランド市全面協力のもと開催。
ニュージーランド	保科 千和子	Masu Japanese Restaurant, Nippon Tea Ltd	Masu Dessert Degustation pairing with Nippon Tea	2018年 2月24日	Masu Japanese Restaurant	オークランド人気日本食レストラン MASU との共同企画。5種類の日本茶とそれにあうデザートを提供する初めての試み。人気があり1週間で完売、キャンセル待ちもみられる。
ニュージーランド	保科 千和子	在オークランド日本総領事館、オークランド日本人会	Japanese Tea Tasting Seminar at Japan Day -17th annual 2018	2018年 2月25日	The Cloud and Shed 10 Queens Wharf Auckland city	日本茶試飲セミナーを開催。
ニュージーランド	保科 千和子	Wellington Japan Festival Trust, 日本国大使館、Wellington City Council	Wellington Japan Festival	2018年 11月24日	TSB Arena, Wellington City	文化展示の一部にブースを展示し、日本茶全般の試飲、淹れ方デモンストレーション、及び説明を行なった。
インドネシア	佃 寿江	ERIA(Economic Research Institute for ASEAN and East Asia) 有志	'Do you like OCHA?'	2018年 9月14日	Apt. PLAZA SENAYAN ファンクションルーム	ERIAの福利厚生行事として、若手ローカルスタッフ(インドネシア人)を対象に開催。
インドネシア	佃 寿江	ERIA(Economic Research Institute for ASEAN and East Asia) 有志	'Do you like OCHA?' 第2回	2018年 10月4日	Apt. PLAZA SENAYAN ファンクションルーム	第1回目为好評につき、当日参加できなかったスタッフよりリクエストがあり、第2回目を開催。
インドネシア	山本 春菜	山本 春菜	Let's try Japanese Tea Tasting Game - Tochakai - with water brewed Japanese Tea!	2018年 10月14日	Apartment District 8 会議室	ジャカルタのお茶愛好家を対象に、日本茶の味わいの違いを楽しんでもらうことと、水出し茶の紹介を兼ねて、水出し茶を使った簡易的調茶会を開催。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子及びコロンビア・ボゴタ市内のメイドカフェ KURENAI		2018年 2月3日	ボゴタ市内のメイドカフェ KURENAI	毎月、日本文化のイベントを開催しているボゴタ市のメイドカフェで、節分と、日本茶の紹介と試飲会のイベントを開催。
コロンビア	池谷 香代子	ボゴタ日本人学校	きさらぎ祭	2018年 2月4日	コロンビア日本人学校	日本茶、茶器などの販売、急須から淹れるテイクアウトティー、抹茶ビール、抹茶蜜の団子なども販売。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子及びボゴタ市内のレストラン		2018年 3月17日	ボゴタ市内のレストラン	レストランからオファーがあり、深蒸し煎茶、玉露、ほうじ茶、抹茶(手作り団子付)の淹れかたデモンストレーション及び試飲を行なう。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子及びコロンビア・ボゴタ市内のメイドカフェ KURENAI		2018年 4月14日	ボゴタ市内のレストラン	毎月日本文化のイベントを開催しているメイドカフェで、春をテーマにしたスペイン語での日本茶プレゼンテーション及び試飲会を開催。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子、コロンビア日本茶アドバイザー リカルドカイセド氏	日本茶文化についてのプレゼン	2018年 4月21日		日本のポップカルチャーを発信しているコロンビアン若者グループのパーティにて、日本茶文化についてのプレゼン及び試飲。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子及びコロンビア・ボゴタ市内の日本食レストラン	オープニングイベント	2018年 5月12日	日本食レストラン「FUJI IZAKAYA」	ボゴタ市内に新しくオープンした日本食レストラン「FUJI IZAKAYA」でのオープニングイベントとして、日本茶のプレゼンテーションを行った。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子、コロンビア日本茶アドバイザー リカルドカイセド氏	「日本茶とお菓子のフードペアリング」イベント	2018年 5月19日、20日		お茶と味覚の説明や法則などの知識をもとに、四種類のお茶とお菓子を組み合わせ、ペアリングと試飲を行なう。

各国での自主普及活動

国名	報告者	主催者名	企画名称	日時	会場	概要
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子	日本茶のプレゼンテーション	2018年 5月19日	ボゴタ市のロスアンデス大学	大学の日本語クラスの生徒へ日本茶のプレゼンテーションを行った。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子	ラーメンと日本茶のランチイベント	2018年 5月26日	ボゴタ市内の日本人経営のラーメン店	コロンビア人学生に人気のラーメン店で塩ラーメンと水出し煎茶、玄米茶、ほうじ茶、ペットボトル用インスタントシャカシャカ抹茶を冷茶を作り、試飲。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子、及び Fundacion Colombo Japonesa (ボゴタ市内日本語学学校)	日本茶プレゼンテーション	2018年 6月13日	Fundacion Colombo Japonesa (ボゴタ市内日本語学学校)	日本語を勉強しているコロンビア人学生向けに日本茶プレゼンテーションを行なった。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子、Rio レストラン	「日本茶と日本食を味わう」イベント	2018年 6月14日	ボゴタ市内のレストラン	毎月レストランで行われているイベントのなかで、「日本茶と日本食」をテーマにしたワークショップを開催。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子	日本茶のプレゼンテーションと試飲会	2018年 6月16日	マニサレス市の日本食レストラン	マニサレス市の大学で日本語教師をしている日本人オーナーの協力のもと、日本食レストランで日本茶試飲会を行なった。
コロンビア	池谷 香代子	ボゴタ市内私立幼稚園	日本茶のデモンストレーション	2018年 7月17日	ボゴタ市内私立幼稚園	幼稚園の児童たちに日本茶のデモンストレーションを行なった。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子、及び Espacio de Luz (ヨガ教室)	日本茶のプレゼンテーションと試飲会	2018年 8月1日	Espacio de Luz (ヨガ教室)	ヨガと瞑想を行うクラスヨガ体験とセットで日本茶のプレゼンテーションと試飲会を実施
コロンビア	池谷 香代子	コロンビア日系人協会	日本茶ワークショップ	2018年 8月2日		日系人協会の日系人会員向けの月間行事の中で日本茶ワークショップを開催。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子、Ricardo Caiced (日本茶アドバイザー)	日本茶ワークショップ	2018年 8月9日	ボゴタ市ロスアンデス大学	「コロンビア日本文化センター」での日本茶クラス開校に向け、日本茶ワークショップをコロンビア人日本茶アドバイザーのリカルド氏と共に、大学と協賛で開催。
コロンビア	池谷 香代子	ロスアンデス大学	日本語クラスでの日本茶ミニプレゼンテーション	2018年 8月10日	ボゴタ市ロスアンデス大学	大学で日本語を教えている教師より依頼があり、2回目の日本語クラスでのプレゼンテーションを行なった。
コロンビア	池谷 香代子	ボゴタ市自治大学	留学フェアでの日本茶プレゼンテーション	2018年 8月16日	ボゴタ市自治大学	日本留学(フェローシッププログラム)説明会で日本茶についてのデモンストレーションを行ってほしいとの要請が大学側からあったため、試飲などのプレゼンテーションを行った。
コロンビア	池谷 香代子	メデジン市 システムエンジニアリングの会社	日本茶ワークショップ	2018年 8月23日	メデジン市内	以前日本茶を購入してくれたコロンビア人の方から依頼があり、会社の従業員向けに会議室を借り、2時間ほどの日本茶のプレゼンテーション及試飲を行った。
コロンビア	池谷 香代子		日本茶の淹れ方体験	2018年 8月24日	メデジン市 IMAGEN VEG	煎茶、玄米茶、ほうじ茶、抹茶、桜茶の試飲をしながら、日本茶の淹れ方体験を行なった。
コロンビア	池谷 香代子		日本茶のフードペアリングイベント	2018年 8月25日	メデジン市 KODAMA CAFÉ	お茶も扱うカフェとのコラボレーションでカフェでの日本茶のフードペアリングイベントを行った。
コロンビア	池谷 香代子	池谷 香代子、リカルド・カイセド(日本茶アドバイザー) 及びロスアンデス大学	抹茶ワークショップ	2018年 10月8日	ロスアンデス大学	8月に行った第1回目の煎茶の淹れ方ワークショップに続いて2回目の日本茶クラスをロスアンデス大学の文化クラスで開催。今回のテーマは抹茶。

国名	報告者	主催者名	企画名称	日時	会場	概要
台湾	許宜祺	茗心企業社	日本茶の美味しい淹れ方	2018年 7月31日	文化活動センター 一会議室	日本茶の美味しい淹れ方デモンストラーションと体験を行なった。
フィンランド	菅野由美	エスポー市、成人教育機関 Työväenopisto、 菅野由美	日本茶の紹介、 テイスティング および淹れ方の実践	2018年 3月3日	フィンランド、 エスポー市、 成人教育機関 Työväenopisto	エスポー市の成人教育機関の教室で日本茶の紹介、テイスティングおよび淹れ方の実践を行なった。
フィンランド	菅野由美		ワークショップでの 日本茶の提供	2018年 3月24日	フィンランド、 エスポー市アアルト大学	日本とフィンランドの比較文化ワークショップでの日本茶の提供を行なった。
フィンランド	菅野由美		煎茶の茶種別 テイスティング会	2018年 5月10日	フィンランド、 ヘルシンキ市、 禅寿司レストラン	レストランにて、茶種別のテイスティング会を開催。
フィンランド	菅野由美		寿司とお茶のマリアージュイベント	2018年 5月13日	フィンランド、 ヘルシンキ市茶屋テマー	レストランにて、寿司とお茶のマリアージュイベントを開催。
フィンランド	菅野由美	菅野由美	日本茶の テイスティング	2018年 6月16日	フィンランド、 ヘルシンキ市、 禅寿司レストラン	日本から購入した玉露2種とフィンランドで購入した玉露2種およびかりがねのテイスティングを開催。
フィンランド	菅野由美	エヴァ・スプーフ	イベント 「グローバル・ミーツ・ローカル・お茶との出会い」	2018年 9月11日	フィンランド、 ヘルシンキ市ウドゥンバラ陶器スタジオ	ヘルシンキデザインウィークのウドゥンバラでのイベント「グローバル・ミーツ・ローカル・お茶との出会い」のイベントの一環としてエヴァ作製の抹茶茶碗を使って抹茶を点てるイベントを開催。
フィンランド	菅野由美	エスポー市成人教育機関	日本茶の 初心者コース	2018年 10月6日	エスポー市、 成人教育機関	日本茶の種類、歴史、淹れ方を説明、実施、テイスティングを行なった。
フィンランド	菅野由美		日本茶イベント	2018年 11月17日	ヘルシンキ市禅寿司	秋の新茶蔵出し茶（熟成茶）についての説明とテイスティング、お茶漬の説明と味見を開催。



各国での自主普及活動風景



アメリカ 和氣 礼子



カナダ 平井大介

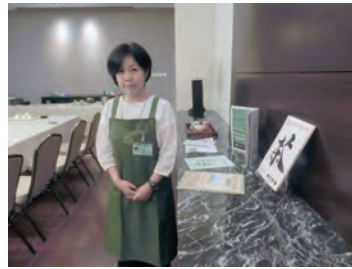


スイス シュルモリ なつみ

スイス 岡本 江美子



ニュージーランド 保科 千和子



インドネシア 佃 寿江



コロンビア 池本 香代子





2018年度 日本茶大使活動報告書

発行 日本茶輸出促進協議会
活動協力 NPO 法人日本茶インストラクター協会